VII[me] FÊTE NATIONALE
DES VINS DE FRANCE

Le PROGRÈS AGRICOLE et VITICOLE



2 juillet 1939



1 bis, Rue de Verdun

MONTPELLIER

La Viticulture Métropolitaine et d'Outre-Mer

LA QUESTION DES PORTE-GREFFES

La question des porte-greffes domine toujours, et de haut, la viticulture moderne, et il ne saurait en être autrement puisqu'elle est essentiellement la base même et comme la raison d'être de cette viticulture.

Supprimez le greffage, et du même coup, c'est une autre viticulture qui naît : Celle-ci, prédite par Pulliat, on le verra peut-être un jour ; nous n'y sommes pas encore. Dès lors, et sous l'empire de cette conception, de cette nécessité du greffage de la vigne, toute plantation est conditionnée par le choix du ou des porte-greffes. Elle se pose, — cette question des porte-greffes — quoiqu'on veuille, chaque fois qu'on envisage l'établissement d'un vignoble, et, à plus forte raison, chaque fois qu'une région viticole tout entière est aux prises avec la lutte phylloxérique : on le voit bien à l'heure actuelle avec ce qui se passe en Tunisie et dans les provinces Rhénanes. Ici comme là, le phylloxéra poursuit son œuvre et la question des porte-greffes y est à l'ordre du jour ; le programme du prochain Congrès international de viticulture de Bad-Kreuznach en est le témoignage.

C'est pourquoi je voudrais qu'il me fût permis de rappeler ce que j'en ai dit ailleurs, notamment dans mes rapports et communications aux Congrès internationaux d'agriculture et de viticulture de Lyon et de Lausanne (1898) ; de Paris (1900) ; de Rome (1903) ; de Vienne et d'Angers (1907) ; de Montpellier et de Madrid (1911) ; de Gand (1913) ; de Paris (1923) ; de Rome (1927).

Il y a belle lurette, au surplus, que nous sommes sortis des difficultés et des obscurités de la première heure. Nous avons aujourd'hui comme un corps de doctrine étayé sans contestation possible par les expériences les plus concluantes et les faits acquis les plus certains.

On est d'accord sur ce point capital que l'emploi des porte-greffes résistants au phylloxéra est la méthode la meilleure, la plus sûre de réfection du vignoble. La résistance au phylloxéra est, en conséquence, la pierre d'angle de l'édifice ; mais cette résistance, si elle peut être absolue en théorie, est toujours relative dans la pratique, parce qu'à côté de la résistance intrinsèque, particulière, propre à chaque cépage, il y a la résistance extrinsèque due aux conditions, aux influences plus ou moins favorables ou défavorables des milieux où il est placé. La résistance réelle est la somme des facteurs qui, en pleine culture, viennent s'ajouter à la *résistance intrinsèque* pour former avec elle ce que j'ai appelé la *résistance pratique*. La résistance pratique, entièrement liée à l'adaptation et à l'affinité, c'est-à-dire au sol, au climat, au cépage greffon, est placée sous la dépendance directe de celles-ci et elle puise en elles toute son efficacité culturale. Elle est, à proprement parler, un attribut de l'individu dans l'espèce et non de l'espèce tout entière, mais elle constitue, pour ceux qui la possèdent, un précieux privilège. Cette résistance phylloxérique, qu'on l'appelle résistance pratique ou de tout autre nom, on la rencontre toujours chez certains cépages, souvent chez certains autres, rarement chez le plus grand nombre.

Il faut donc s'en tenir étroitement aux porte-greffes d'une résistance éprouvée. C'est dire qu'il n'y a pas, qu'il n saurait y avoir de porte-greffe unique, universel ; en un sol donné, il y a toujours ou le plus souvent un écart sensible d'un porte-greffe à un autre pour la vigueur, la fructification, l'abondance et la beauté des fruits, la maturité, etc..,

Le sol est de composition essentiellement variable ; il influe sur la vigne par ses propriétés physiques, ses éléments mécaniques, organiques et chimiques, j'entends par là ses éléments de richesse. Il agit différemment selon qu'il est léger, souple ou compact ; argileux ou siliceux ou calcaire ; maigre et pauvre ou fertile ; humide ou sec.

De leur côté, tous les cépages n'ont pas la même structure anatomique ; les espèces différentes de vignes américaines ont chacune leur système radiculaire propre ; les uns l'ont traçant ou grêle, les autres l'ont plongeant ou charnu. Ce système radiculaire, quel qu'il soit, sera fatalement influencé par les conditions extérieures ou intérieures : celui-ci redoutant l'humidité et la compacité, celui-là la sécheresse et l'aridité, cet autre le calcaire.

Le greffage accroît ces répugnances naturelles au point que, dans certains milieux, la plupart des vignes américaines deviennent inutilisables (et c'est ainsi que la plantation des sols calcaires et crayeux a été leur pierre d'achoppement) ; mais en revanche, il est la source d'avantages précieux et de progrès incontestables. Il exalte les qualités naturelles de nos cépages indigènes ; il améliore les fruits ; il hâte leur maturité ; il avance la mise à fruit et augmente la fructification. Seulement, ces effets améliorants du greffage ne se traduisent pas de la même manière chez tous les porte-greffes, ni au même degré. Pour un seul et même cépage-greffon, la fertilité varie d'après le porte-greffe ; de même, la constitution, le développement, la croissance, la beauté du fruit, la maturité, la teneur en sucre des raisins ; de telle sorte que l'influence du porte-greffe se traduit sur le produit final, c'est-à-dire sur la qualité des vins.

On s'explique dès lors toute l'importance que présente le choix du ou des porte-greffes ; que celle-ci soit capitale, et qu'il ait fallu une longue suite d'années pour dégager des leçons de l'expérience et asseoir définitivement les aptitudes et les facultés des uns et des autres.

On s'est appliqué avec raison à déterminer la sensibilité des divers porte-greffes à l'attaque du phylloxéra, et c'est ce qui a donné naissance à ce qu'on a appelé les échelles de résistance ; mais celles-ci n'ont donné, et ne pouvaient donner, que des indications aléatoires puisqu'elles ne tenaient et ne pouvaient pas tenir un compte absolu des conditions de milieu, de climat et de cépage greffon, pourtant prépondérantes. Par bonheur, à côté des types sauvages venus d'Amérique, l'hybridation nous a dotés de toute une gamme de porte-greffes, née de la complexité des problèmes à résoudre, des exigeances extrêmement variées de nos climats, de nos sols, de nos cépages, de nos cultures, et de l'insuffisance avérée des seuls types américains à répondre victorieusement à la multiplicité de ces besoins.

Grâce à eux, la reconstitution des terrains difficiles — terrains calcaires, terrains humides, terrains compacts et terrains secs — a pu être abordée et finalement résolue, de telle sorte qu'on peut affirmer sans exagération que, sans le secours de l'hybridation, l'œuvre de la reconstitution fût demeurée infiniment plus laborieuse, et encore peut-être incomplète et inachevée. Elle eût été arrêtée sur quelques points par des difficultés que seule, pour ainsi dire, l'hybridation lui a permis de surmonter. Pour ne parler que des terrains crayeux et calcaires, comment sans l'hybridation, leur replantation eût-elle pu être tentée facilement, pratiquement et économiquement ?

En forgeant, dans le creuset de l'hybridation, des cépages porte-greffes capables de prospérer dans nos sols, de répondre à tous nos besoins, de surmonter tous les obstacles, les hommes qui ont assumé et accompli cette tâche, sont dignes de notre admiration et de notre reconnaissance. S'il est vrai que les vignes sauvages d'Amérique aient ouvert la voie de la reconstitution, c'est le génie français qui l'a élargie et assurée par les sélections rigoureuses auxquelles il a présidé, par

l'apport de ces créations, de ces hybrides porte-greffes qui sont son œuvre, et dont l'emploi s'est généralisé rapidement en France et à l'étranger.

De ces créations, dans le détail desquelles il serait superflu d'entrer ici, trois groupes de porte-greffes émergent et appellent particulièrement l'attention : hybrides de Riparia ; hybrides de Rupestris ou de Cordifolia ; hybrides de Berlandiéri.

Le Riparia a occupé, dans la reconstitution, une place prépondérante ; mais comme il devrait être exclusivement le porte-greffe des fonds riches, frais, meubles, souples, profonds et fertiles, son rôle a été diminuant tous les jours davantage. Peut-être a-t-on exagéré ses défauts : son impressionnabilité, sa sensibilité, son manque de rusticité, et trop souvent perdu de vue ses qualités certaines.

L'avance de maturité sur le Riparia et ses hybrides américains est un fait pour ainsi dire constant, et de toute première importance pour les vignobles septentrionaux où une avance d'une huitaine de jours au moins offre un intérêt manifeste. Le savant ampélographe alsacien, M. Oberlin, l'avait bien compris, qui avait nettement orienté ses recherches, ses hybridations, ses essais de culture vers le Riparia et ses hybrides. Il a montré, par là, tout l'intérêt que dans les régions du Nord et du Nord-Est, il convient d'attacher à la précocité de maturité et à la richesse en sucre, qualités que le Riparia et ses hybrides communiquent aux greffons qu'ils nourrissent.

Le Rupestris est aux terrains maigres et pauvres ce que le Riparia est aux fonds riches. De tous les types de Rupestris, le Rupestris du Lot est le seul pour ainsi dire qui ait survécu, et soit encore employé. Au fur et à mesure que l'on s'est détourné du Riparia, on a fait appel au Rupestris du Lot. Dans le Midi notamment, c'est le Rupestris du Lot qui a été et est encore adopté. Il en est résulte que, placé bien souvent dans des milieux qui lui conviennent médiocrement, le Rupestris du Lot a causé de sérieux mécomptes. Sa faible résistance à la sécheresse dans les sols superficiels ou impénétrables aux racines ; son extrême vigueur dans les terres profondes et fertiles ; sa fructification capricieuse, irrégulière, sont les principaux griefs qu'on lui adresse ; et ce ne sont pas les seuls. Dans les terres franches, où le Rupestris du Lot n'est exposé à souffrir ni de la sécheresse, ni de l'humidité, il manifeste une vigueur excessive qui a pour résultat une coulure fréquente, un retard marqué dans la maturité, et aussi une propension à devenir la proie des maladies cryptogamiques.

Contre tous ces défauts, des palliatifs d'ordres divers ont été préconisés : rognages, pincements, tailles longues, etc..., toutes pratiques d'une réalisation parfois difficile, d'un résultat aléatoire, d'une conséquence fâcheuse sur la qualité des produits. Comment, par exemple, recommander les tailles longues pour les vignobles du Nord-Est, de l'Est, où domine, à juste titre, le souci de la qualité ? Dans ces vignobles, où, à raison de ce noble souci, les tailles courtes, les plantations serrées sont d'une nécessité d'ordre cultural en même temps que d'ordre économique, tout porte-greffe à végétation excessive ne doit être accueilli qu'avec méfiance. C'est cette appréciation qui m'a fait dire déjà, dans une autre circonstance, du Rupestris du Lot, qu'il est l'opposé des porte-greffes à grands vins.

Il en va de même avec la plupart des hybrides de Rupestris, j'entends de ceux où prédomine nettement le sang du Rupestris, comme les Vinifera × Rupestris ; et je n'aperçois pas que j'aie rien à changer à ce que je disais d'eux à ce sujet dans mon rapport au Congrès international d'agriculture de Rome, en 1903.

Les observations que je présentais alors n'ont rien perdu de leur valeur. Elles ont été, depuis, confirmées de divers côtés et aussi de la façon la plus éclatante par les désastres des années 1910 et 1911. Ces inconvénients et ces défauts on ne les retrouve plus dans les hybrides de Riparia et de Rupestris, groupe de porte-greffes très connus, très répandus, dont la place est toute marquée dans cette longue série de terrains intermédiaires qui n'ont ni la richesse indispensable au Riparia, ni la pauvreté dont s'accommode le Rupestris du Lot. 3.306, 3.309, 101-14 sont cultivés sur tous les points de la France viticole et de l'étranger, avec une préférence en faveur de 3.309, bien que 3.306 se montre dans bien des cas, au moins égal à celui-ci.

De même en est-il certaines autres hybridations, telles les Solonis × Rupestris du Lot de Castel, telles aussi les Berlandiéri × Rupestris du Lot de Richter sur lesquelles je reviendrai plus loin. Les premiers (Solonis × Rupestris du Lot) sont une des heureuses créations de Castel, dont j'ai pu dire qu'ils étaient à mes yeux des Rupestris du Lot *améliorés :* les principaux : 227-1, mériteraient, en toute vérité, d'être mieux connus et propagés. Quant au 216-3, qui est non pas un simple Solonis × Rupestris du Lot comme on le dit par erreur communément, mais un Solonis Riparia × Rupestris du Lot (1.616 × R. du Lot), il a cette faculté de végéter dans les sols contenant du chlorure de sodium (terres de Camargue, anciennes lagunes du littoral).

C'est pour les sols secs et compacts, non calcaires, que Millardet avait indiqué les Cordofolia × Rupestris, auxquels il prêtait la vertu de résister à la sécheresse du climat et à l'aridité du sol.

Les Cordifolia × Rupestris ne sont guère sortis des collections ; ils ont du moins servi de base et ont été l'origine d'hybrides qui, dans bien des situations, sont susceptibles de rivaliser avec les meilleurs porte-greffes :

Riparia × Cordifolia-Rupestris N° 106-8 ; Solonis × Cordifolia-Rupestris N° 202-4 ; le premier bien apprécié dans la reconstitution des terres battantes, dites boulbènes, où le sable fin constitue un élément de compacité, de tassement et d'imperméabilité ; le second encore dans l'oubli, et qui mériterait pourtant d'en sortir tant sont remarquables ses facultés d'adaptation aux argiles mouillées ou aux sols se ressuyant mal.

Faut-il passer sous silence les hybrides de Malègue à base de Cordifolia-Rupestris ? tels sont ses 44 — 53, — 54 et 55 (Riparia Grand Glabre × Cordifolia Rupestris, très vigoureux, d'une grande rusticité, et dont l'utilisation est possible même en sols calcaires).

Arrivons maintenant au groupe si important des hybrides de Berlandiéri : c'est pour résoudre le redoutable problème des terres chlorosantes et crayeuses qui nous a les uns et les autres hypnotisés pendant si longtemps, qu'ils ont été enfantés au milieu de vicissitudes diverses et de controverses maintenant apaisées. Et il s'est trouvé que les qualités dont ils ont fait preuve ont été telles que leur extension aux sols non calcaires s'est produite tout naturellement au point d'en faire les porte-greffes qui, dans l'ensemble, attirent plus spécialement l'attention des viticulteurs.

On connaît ces hautes qualités auxquelles je fais allusion : fécondité ; fructification régulière, abondante, soutenue ; perfection dans le développement et la maturation des fruits ; avance sensible de maturité, rusticité, et pour la plupart résistance à la sécheresse.

Le Berlandiéri étant une vigne des régions chaudes et sèches on pouvait craindre que ses hybrides ne fussent, en général, mal adaptés aux climats froids de l'Est et du Nord-Est ; il n'en est rien ; et M. Chappaz, Inspecteur général honoraire de l'Agriculture, n'a pas craint de dire que « plus il observe les hybrides de Berlandiéri dans les vignobles du Nord, plus il lui semble qu'is sont mieux adaptés aux climats froids que les hybrides de Rupestris, probablement parce que les bois des greffons qu'ils portent sont mieux aoûtés à l'automne.

M. Chappaz fait cette autre observation que les « hybrides de Berlandiéri » sont plutôt adaptés aux tailles courtes, aux plantations serrées, et que si, en avançant la maturité, ils augmentent la richesse en sucre des raisins, ils conservent néanmoins une acidité normale, ce qui est évidemment favorable à la qualité, à la tenue des vins.

M. Chappaz confirme par là ce que j'ai dit et ce que je me plais à répéter des hybrides de Berlandiéri, à savoir : qu'ils sont par excellence les porte-greffes des cépages de haute qualité, des vignes de grands vins, comme aussi de la majorité des raisins de table.

S'il est vai, en effet, que, le cépage, le sol, le climat, l'exposition soient les facteurs indispensables de la qualité des vins, l'utilisation des vignes américaines en a fait surgir un nouveau : le porte greffe, dont l'influence ne saurait être tenue

pour négligeable. Or, de tous les porte-greffes, ce sont, suivant moi, les hybrides de Berlandiéri qui semblent doués des facultés les plus propres à assurer cette qualité.

Si l'on en juge par la faveur dont jouissent le Berlandiéri et ses hybrides, on est autorisé à penser que cette opinion est partagée par le masse des viticulteurs. Quel dommage en vérité que les Berlandiéri purs — ou considérés comme tels — n'aient pas pu être utilisés couramment, à raison de leur extrême difficulté de reprise au bouturage ; car le Berlandiéri s'est révélé — conformément aux prévisions de Davin et de Viala, — comme le roi des porte-greffes. Est-il permis d'espérer, avec M. René Lafon, directeur de la Station Viticole de Cognac, que cet enracinement va être obtenu dans la pratique par l'emploi des « hormones » ? Ce serait pour la viticulture une précieuse conquête.

En attendant la réalisation de ces espérances que l'on souhaite prochaine, il convient de distinguer entre les hybrides Américo-Berlandiéri et les Vinifera-Berlandiéri ; on verra tout à l'heure pourquoi.

Parmi les premiers, qui ne connaît les Berlandiéri × Riparia 420 A et 420 B de Millardet, le 157-11 et surtout le 161-49 de Couderc qui a éclipsé tous les autres, les Berlandiéri × Riparia de Téléki, auxquels il est juste d'ajouter les 7605 et 7501 de Castel, et aussi le 48-14 (Berlandiéri × Riparia-Rupestris gigantesque Jaeger) de Malègue.

A côté d'eux les Rupestris-Berlandiéri de Richter méritent une mention particulière bien qu'ils soient presque des nouveaux venus, ils se sont signalés par leur vigueur et leur développement étonnants chez des hybrides de Berlandiéri, facultés qu'ils tiennent sans doute d'un de leurs ascendants, le Rupestris du Lot ou le Rupestris Martin, si bien qu'ils sont considérés comme susceptibles de rendre — même en dehors des sols calcaires — les plus utiles services.

Pour les sols calcaires et en particuliers pour les sols crayeux, dont ceux de la grande champagne de Cognac constituent le type, il faut se retourner vers les Vinifera-Berlandiéri.

Le 41 B de Millardet a, dès le début, éclipsé tous les autres : Par la foi profonde qu'il avait en lui, bien qu'il fut un simple demi-sang américain, Millardet avait voulu attester combien il avait vu juste, lorsque, dès 1876, il avait proposé à l'Académie des Sciences « d'utiliser par l'hybridation la propriété de résistance qui doit, disait-il, être héréditaire comme les particularités de structure ou de composition chimique auxquelles elle est intimement liée... ». Et c'est pour prouver, pour établir d'une manière irréfragable, cette résistance à l'insecte de son chasselas × Berlandiéri, qu'il avait, en 1895, acquis aux portes mêmes de Cognac, le domaine du Parveau. J'ai visité, à diverses reprises, ce beau vignoble de 30 hectares qui constituait la plus prenante, la plus magnifique leçon de choses qu'il fut possible d'imaginer. On connaît la fortune du 41 B, qui répandu rapidement en France et à l'étranger, s'est toujours montré égal à lui-même, si l'on excepte quelques défaillances sans lendemain, constatées au cours d'années particulièrement pluvieuses et d'une humidité excessive.

Moins heureux que lui, son rival le 333 (Cabernet × Berlandiéri) de l'Ecole de Montpellier, fut dès le début discuté, méconnu, rejeté même, comme de résistance suspecte, ce qui a considérablement retardé son extension. Je l'ai toujours tenu, pour ma part, pour un des plus remarquables, et peut-être pour le plus remarquable des Vinifera-Berlandiéri : C'est que, dès 1892, il s'était révélé, dans mes champs d'expériences des Causses, à Lattes, prenant nettement la tête de tout un groupe de Berlandiéri purs et d'hybrides de Berlandiéri. Je l'avais vu, un peu plus tard, en 1896, à Château-Pavie (St-Emilion) chez mon ami Macquin, comme au champ d'expériences de Marsville, près Cognac, superbe de vigueur, de tenue et de fructification. De même chez Verneuil à Cozes et à Conteneuil ; de même encore à l'étranger dans les champs d'essais de Calamezana et de Cipoluzzi, à Modica (Sicile) où, dans les terres dites « ballata », arides et sèches, Paul Marsais avait constaté la parfaite tenue de 333 et de 41 B, égale aux meilleurs porte-greffes des créations siciliennes, de Grimaldi, de Paulsen, de Astis, etc...

Dans mes plantations des Causses le 333 s'était montré sans égal, qu'il fut greffé en Aramon noir ou gris, en Carignan blanc, ou en Ugni blanc. L'Ugni blanc qui n'est rien d'autre que le St-Emilion des Charentes, s'il est très cultivé dans le Var, est moins connu dans l'Hérault et l'Aude où il mériterait cependant d'être plus répandu : C'est un magnifique cépage, qui porte de superbes grappes, mais dont le défaut est, pour nos régions, d'être très sensible à l'action des vents ; ses rameaux, au printemps, cassant comme verre.

Pour juger au surplus de la valeur du 333, du 41 B et d'autres Vinifera-Berlandiéri dignes d'êtres mentionnés et retenus, il suffit de se reporter aux publications que font paraître périodiquement et la Station Viticole de Cognac, et la Fondation Fougerat ; les annales de cet institut de Recherches Viticoles, sis à Bois-Charente, sont édifiantes. Ici comme là, sous l'habile et très éclairée conduite de leurs directeurs, M. René Lafon et J.-L. Vidal, de nombreux porte-greffes sont étudiés comparativement au point de vue de leur résistance phylloxérique, de leur résistance à la chlorose calcaire, aux maladies cryptogamiques, à leur vigueur, à la fructification des cépages-greffons qu'ils alimentent. A peu près toujours, quand ils ne tiennent pas la tête, 41 B et 333 figurent parmi les meilleurs. A côté d'eux on doit citer le 19-62, les Berlandiéri × Colombard 1 et 2 de Blanchard, le Berlandiéri × inconnu de Verneuil, le 150-15 de Malègue. Le 19-62 qui est un hybride naturel de vinifera inconnu par Berlandiéri, mérite une mention spéciale. Il faisait partie d'un groupe recueilli par Millardet et adopté par lui : (18-49 ; 18-50 ; 19-20 ; 19-52 et 19-62). Ce dernier s'était vite détaché du groupe et avait vite éclipsé tous les autres ; c'est un porte-greffes de premier ordre, en qui se résument toutes les qualités des vinifera-berlandiéri.

Oserai-je rappeler le souvenir des 422 (Berlandiéri × Pinot blanc), des 374 (terret bourret × Berlandiéri), des 29 (Malbec × Berlandiéri) tous trois de Millardet, et d'un 437-21 et 437-35 de Malègue (hybrides complexes de 18-14 × 150-15, qui nourrissaient chez moi de belles greffes de Carignan gris et blanc, mais qui sont loin de valoir les précédentes.

Ces constatations, faites dans les Charentes, quelques probantes qu'elles soient, ne sont pas limitées à cette région. D'autres, venues de divers points du territoire, leur font cortège, les fortifient, les rendent plus décisives encore ; exemple : l'enquête sommaire publiée par M. Emon, dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 20 novembre 1938. Ce sont les mêmes porte-greffes qui, aux yeux de M. Emon, tiennent la corde ; et cet ensemble de jugements positifs est véritablement impressionnant.

Et voilà le fait essentiel, le fait capital et d'une importance primordiale qui se dégage de cette accumulation de faits acquis : Après 40 ans de mise en culture, les vinifera américains — contrairement à l'anathème, à l'interdit jetés sur eux — sortent victorieux de l'épreuve, attestant à la fois leur résistance aux attaques de l'insecte et leurs vertus spécifiques d'adaptation et d'affinité. Quelle revanche, s'ils pouvaient revivre, pour Millardet, Couderc, Castel, Malègue, etc... qui croyaient à cette résistance et à ces vertus ; et quelle satisfaction aujourd'hui pour ceux qui, à leur exemple, ont eu foi et sont restés fidèles à cette règle posée par le Congrès Cde Macon en 1887 :

« L'hybridation d'un cépage non résistant par un cépage indemne ou très résistant peut produire des individus indemnes » ; règle consacrée plus tard par le Congrès de Montpellier (1893) : « L'hybridation d'une espèce résistante avec une espèce de résistance nulle peut donner le plus souvent des variétés non résistantes, et dans des cas exceptionnels des hybrides bien résistants ».

A noter dans cette enquête de M. Emon comme dans celles de la Charente, la désignation d'un nouveau venu, l'hybride 4010. M. Emon n'hésite pas à dire de lui : « Je crois que c'est le porte-greffe rêvé du Carignan... Je connais, dans la Gironde, une propriété où on a abandonné tous les autres porte-greffes pour lui ; à noter que les premiers ont plus de 40 ans. Je crois cependant que ce porte-greffe n'aime pas les terrains et les régions froides... ».

Qu'est-ce donc que ce 4010 ? Si c'est bien celui que je pense (et au cas où je

ferais erreur, je prie qu'on veuille bien me détromper), il n'est pas pour moi un inconnu : C'est un hybride de Castel : Riparia — Gloire × Aramon Rupestris N° 1, je l'avais vu à Pareilongue, puis reçu de Castel, et cultivé dans mes champs d'expériences : Je viens de le rechercher dans mes cahiers de notes, où je le trouve toujours bien noté ; je l'avais pourtant peu multiplié, en quoi sans doute j'avais eu tort.

Or, 4010 est un trois-quart de sang américain, et il montre avec 150-15 ce que l'on pourrait attendre dans cette voie des trois-quarts de sang, en reprenant notamment par le Berlandiéri et le Cordifolia, les hybrides de première génération (demi-sang), qui ont déjà donné quelques preuves de résistance sérieuse.

Je pourrais, dans cet ordre d'idées, rappeler certaines créations de Castel : 5.511 (Riparia-Rupestris × Aramon Rupestris N° 1) ; de Couderc : 133-1 et 2 (Gamay Couderc × Riparia gloire), et surtout les 1202 × Berlandiéri de Salas y amat à Malaga, et de Nicolas Garcia de Los Salmones à Pampelune ; mais je me suis déjà trop complaisamment étendu sur ce sujet qui m'a autrefois passionné, et je dois conclure.

Est-ce à dire que l'œuvre ainsi réalisée soit parfaite, qu'il n'ait rien à y ajouter ? Telle n'est pas ma pensée. Que d'améliorations sont possibles et souhaitables ! De nouveaux croisements, de nouveaux métissages peuvent produire des résultats imprévisibles en une matière où la nature ouvre devant nous le riche écrin de sa surprenante et merveilleuse fécondité.

Il s'en faut que nous sachions tout. Dans le domaine de *l'adaptation*, oui, nous sommes fixés ou à peu près ; mais dans le domaine de *l'affinité* ? Que de points délicats sont en suspens, dont la solution intéresse au plus haut degré, la stabilité, la prospérité de notre vignoble ! Sans doute le greffage n'a pas modifié les caractères de nos cépages indigènes, ni altéré leurs qualités essentielles ; est-il niable cependant que nos vignes greffées sont, en quelque mesure, d'une sensibilité, d'une impressionnabilité qu'attestent les cas de dégénérescence trop souvent constatés autour de nous ? Tout n'est pas dit de ce côté : Que penser notamment et que dire de l'extension du Court-Noué ? infection parasitaire, décrite par Viala et Marsais ? Multiplicité anormale et envahissement des radicelles par les champignons endophytes et les mycorhizes endotropes, suivant l'hypothèse de Rives ? Contamination d'ordre et d'origine phylloxérique ? Action d'un *virus filtrant*, selon l'hypothèse de L. Pétri, reprise, semble-t-il, par Branas ?

Dégénérescences en tous cas contre lesquelles il est urgent de se prémunir, tant leur novicité apparaît redoutable. Dès lors, le choix du ou des porte-greffes s'impose plus impérieusement que jamais ; une discrimination rigoureuse, déterminant leurs qualités et leurs défauts, est, de ce chef, absolument nécessaire : ce sera la tâche de demain.

Prosper Gervais.

LE VIGNOBLE DE L'HÉRAULT

Sous notre climat méridional et en sols non irrigués les cultures arbustives sont les seules dont on peut attendre des résultats intéressants. La hauteur d'eau de pluie y est, en effet, peu importante. De plus, il pleut assez peu en hiver. La majeure partie de l'eau de pluie recueillie provient des orages de printemps ou d'automne. L'action des premiers est souvent entravée par les vents violents qui succèdent aux orages et qui dessèchent rapidement le sol. Les orages d'automne ne peuvent guère profiter aux cultures annuelles, étant trop tardifs pour elles. Ils sont parfois d'une grande violence et les hauteurs de pluie qu'ils donnent

causent certaines années des crues très importantes : le sol est raviné, mais une faible portion de l'eau tombée peut y être emmagasinée.

Il n'y a donc pas lieu de s'étonner que de tout temps les agriculteurs de l'Hérault se soient orientés vers la culture de la vigne.

Avant le début du siècle dernier les faibles moyens de transport dont on pouvait disposer faisaient redouter les famines locales. Aussi, voyons-nous, dans le passé, les pouvoirs publics s'opposer, le plus qu'ils pouvaient, à l'extension de la culture de la vigne pour réserver une place suffisante à la production des céréales panifiables. A ce moment aussi la difficulté d'exporter de grandes quantités de vin amenait les viticulteurs à distiller une bonne partie de leur récolte. L'alcool avait d'ailleurs une valeur relativement plus grande, la vigne n'étant pas concurrencée sous ce rapport comme elle est aujourd'hui : c'était l'époque où les eaux-de-vie de Béziers et de Pézenas avaient acquis une renommée mondiale.

Au début du siècle dernier la révolution qui s'est produite dans les moyens de transport (chemin de fer, navigation à vapeur) ayant permis de ne plus craindre la disette des céréales, la culture de la vigne prit immédiatement une grande extension et c'est surtout dans notre région — si défavorisée pour les cultures annuelles — que sa culture se développe. C'est ainsi que nous voyons la superficie du vignoble de l'Hérault passer de 125.000 hectares en 1880, et 97.000 hectares en 1824, passer rapidement à 160.000 hectares en 1860 et à 226.000 hectares en 1869.

La récolte du vin, estimée à 2.077.582 hectolitres en 1820, passe à 7.000.000 d'hectolitres en 1860 et à 15.200.000 hectolitres en 1869. Le phylloxéra arrête ce beau développement. La production, qui avait encore oscillé entre 12.700.000 et 14.900.000 hectolitres entre 1870 et 1874, tombe à 2.100.000 hectolitres en 1885.

La reconstitution entreprise immédiatement ne permit qu'un relèvement assez lent puisqu'il a fallu arriver à 1892 pour avoir la même récolte (7.000.000 d'hl.) qu'en 1860 et, depuis, la production de 1869 n'a été dépassée qu'une seule fois en 1914 (15.354.000 d'hl.). Le chiffre de 15.000.000 d'hectolitres n'a été dépassé qu'une autre fois en 1935.

Cet historique nous a paru intéressant à rappeler à un moment où de sévères mesures ont dû être envisagées pour réglementer la production des vins afin d'éviter l'effondrement des cours.

Les mesures prises frappent fortement les viticulteurs méridionaux. Ils les acceptent cependant, mais ils sont bien fondés à répondre à ceux qui les accusent d'exagérer la production du vin que, malgré les difficultés du climat, la superficie des vignes dans l'Hérault n'a atteint que 195.683 hectares en 1938, alors qu'elle était de 226.000 hectares en 1869 et que la production de 1869 n'a été dépassée qu'une seule fois depuis la reconstitution du vignoble et approchée seulement une autre fois. Ce n'est donc pas notre département, qui est responsable de la surproduction et, d'ailleurs, depuis la reconstitution, jamais le vignoble de l'Hérault n'a approché — et il s'en faut de beaucoup — pendant trois années consécutives, les productions de 1866, 1869 et 1870 qui furent respectivement de 14.000.000 hl, 15.200.000 hl et 14.300.000 hectolitres ! Si donc l'étiage de la « mer de vin » a si sensiblement augmenté ces dernières années ce n'est pas le département de l'Hérault, *où cependant cette culture est ancestrale, et presque imposée par le climat,* qui peut en être rendu responsable.

Autrefois, le Cinsaut, l'Œillade, le Carignan, le Morrastel, l'Aspiran, la Clairette, Le Terret (noir et blanc), le Grenache, constituaient le fonds des plantations. L'Aramon fut introduit au début du siècle dernier. Depuis, le Terret, sensible à l'oïdium, et fortement attaqué par les vers de la grappe, a perdu beaucoup de son importance. Le Cinsaut a rétrogradé également car il est très attaqué par les insectes et la pourriture. L'Aspiran, coulard et sensible à la pourriture, a rétrogradé également, de même que le Grenache, de production faible et irrégulière. L'Œillade est très peu cultivé.

Par contre de nouveaux cépages ont été essayés à la reconstitution. Seul l'Alicante-Bouschet a conservé quelque importance. Mais le Carignan et l'Aramon

dominent de loin tous les autres pour la vinification en rouge. Ils représentent environ les 9/10me des plantations actuelles, le reste étant constitué par l'Alicante-Bouschet, le Cinsault et quelques Morrastel-Bouschet et Grenache.

Le Carignan à débourrement tardif, assez régulier comme production, donnant un vin alcoolique, bien constitué, assez coloré, prend tous les jours de l'extension. Il tend même à remplacer l'Aramon dans certains bas-fonds, où les gelées sont fréquentes, et où sa forte végétation lui permet de supporter sans faiblir les les productions élevées.

L'Aramon est le plant des gros rendements. Mais en plaine son degré alcoolique est parfois très faible et il est alors peu coloré. Le statut viticole, pénalisant les fortes productions à l'hectare, amène à donner moins de place à l'Aramon que par le passé dans les plantations en plaine. En demi-coteau, dans les sols fertiles et ne souffrant pas trop de la sécheresse, l'Aramon donne des vins fruités, agréables, très brillants, recherchés par les amateurs de « petits vins », quoique le degré alcoolique y atteigne parfois 9 et même 10 degrés.

Le Cinsault donne un très bon vin, agréablement bouqueté. Il a fait dès longtemps la réputation des vins de St-Georges. Les viticulteurs de l'Hérault en plantent encore quelque peu pour améliorer la qualité de leur vin ; mais la crainte des attaques des vers de la grappe empêche que cet excellent cépage prenne beaucoup d'extension. Son raisin est aussi vendu comme raisin de table quand il provient de vignes en coteau. En plaine le raisin est trop tassé ; il est délicat au point de vue transport et il pourrit facilement.

L'Alicante-Bouschet donne un vin très coloré, assez alcoolique, et il mûrit de très bonne heure. Sa production est assez irrégulière. Ce cépage devrait être soigneusement sélectionné. Son vin, quoique supérieur à celui des autres hybrides Bouschet, n'est guère utilisé qu'en coupages. Pendant longtemps, même, les viticulteurs se sont contentés d'en intercaler quelques souches dans leurs plantations, mais la précocité de sa maturité est telle qu'il vaut beaucoup mieux la culture « en plein » pour pouvoir le récolter en entier avant de commencer à vendanger les autres cépages.

Pour la production des vins blancs, la Clairette, le Terret et le Picquepoul sont à peu près les seuls cépages utilisés.

Le Terret est productif. Sa végétation est assez faible. On doit lui réserver des porte-greffes vigoureux. En coteaux, il atteint des degrés alcooliques élevés. Sa vinification est assez délicate car il n'est pas facile de l'obtenir avec une limpidité parfaite.

La Clairette a une végétation vigoureuse. Sa production est irrégulière. Elle est très tardive, très alcoolique, mais elle ne donne de très bons vins qu'en coteaux sains et chauds.

Le Terret, la Clairette et le Picquepoul sont utilisés surtout pour la préparation des apéritifs (Vermouth, etc...) qui se fait à Sète et à Frontignan. Une partie cependant est vendue pour la consommation directe.

La production du Terret, de la Clairette et du Picquepoul est particulièrement importante dans les communes d'Adissan, Aspiran, Paulhan, Florensac, Frontignan, Mèze, Pomérols.

Le Grenache ou Alicante est peu cultivé dans l'Hérault, cependant, beaucoup de viticulteurs en possèdent quelques souches dont le produit est réservé pour paraître sur la table familiale, les jours de fête, soit sous forme de vin blanc, soit sous forme de « Carthagène » (vin de dessert muté à l'alcool).

Le Muscat tient peu de place dans nos plantations. Le petit Muscat ou Muscat de Frontignan a des grappes petites ou moyennes, à petits grains très serrés. Il doit être ramassé à surmaturation pour donner le maximum de qualité. Les vins muscats de la région de Frontignan sont appréciés des acheteurs depuis longtemps. Ils ont obtenu l'appellation d'origine. En dehors de cette région, le Muscat est encore cultivé dans bon nombre d'autres communes du département, pour la table familiale, mais il faut lui réserver les sols chauds, bien exposés, si l'on veut en obtenir des produits ayant de réelles qualités.

On trouve aussi, çà et là, quelques essais et même quelques plantations d'hybrides producteurs directs, mais beaucoup de lecteurs seront certainement étonnés d'apprendre que le département de l'Hérault est probablement celui où ces nouveaux plants tiennent le moins de place. C'est que, jusqu'à ces dernières années, la qualité des vins du Midi était souvent discutée. Et cela venait plutôt de quelques vinifications mal faites que de la qualité des cépages.

Nos viticulteurs ont grandement profité des progrès qu'a fait la science œnologique depuis le début du siècle. Aujourd'hui, et surtout depuis le développement pris par les caves coopératives, l'opinion du commerce a complètement changé à l'égard de la qualité de nos vins. Aussi, les viticulteurs de l'Hérault tiennent-ils à conserver la bonne réputation qu'ils ont acquise, et ils ne veulent pas s'engager à la légère dans la production de vins qui leur paraissent inférieurs à ceux qu'ils obtiennent maintenant. Les conditions économiques de la production leur feront peut-être envisager, plus tard, l'introduction de nouveaux cépages. En attendant, la résistance que les viticulteurs de l'Hérault ont manifestée jusqu'ici montre assez que, pour eux, la politique de qualité, qu'ils demandent avec insistance, n'est pas une formule vaine.

La production des raisins de table s'accentue tous les ans. Le Chasselas est cultivé principalement dans la région allant de Villeneuve-les-Maguelone à Clermont. Des marchés se sont organisés ces dernières années dans beaucoup de communes. Les emballages sont de plus en plus standardisés. La surveillance du fardage est faite sérieusement. Aussi, les résultats obtenus sont-ils des plus encourageants et nos raisins sont de plus en plus recherchés dans les grands centres de consommation.

Le Servant (servant rond) était peu cultivé jusqu'à ces derniers temps. Il s'en fait des plantations importantes actuellement, surtout dans la région de Gignac. Ce raisin un peu plus gros que le Chasselas, est de belle couleur dorée ; il se transporte bien et mûrit très tard. Il peut être laissé sur souches jusqu'aux premières gelées. Les prix qu'il obtient en fin de saison rendent cette culture rémunératrice. Là aussi l'organisation syndicale a permis des ventes plus rémunératrices, en n'admettant sur les marchés que des emballages standardisés et des colis exempts de fardage. Cette culture paraît destinée à s'accroître, particulièrement en coteaux sains, où les nuits fraîches gênent la pourriture, en arrière saison, et permettent des cueillettes tardives.

Le « Frigorifique de Nissan » a été spécialement construit pour la conservation des raisins de table. Le Chasselas, le Terret et le Servant s'y comportent particulièrement bien. Des raisins ayant toute l'apparence des raisins frais ont pu y être conservés jusqu'en mars-avril. Pour le moment, cependant, il ne semble pas que cette conservation ait donné beaucoup d'avantages. Ces dernières années, le « Frigorifique » s'est orienté vers la préparation des jus de raisin. Ce débouché paraît appelé à un plus grand avenir.

Reconstitué entièrement après la crise phylloxérique, le vignoble de l'Hérault a été replanté suivant les procédés en usage à ce moment. Aussi, la très grande majorité de nos plantations est-elle faite à 1 m. 50 — (6 pans) ou à 1 m. 625 (6 pans et demi), où à 1 m. 75 (7 pans) en carré.

Des plantations aussi rapprochées sont gênantes pour l'utilisation des appareils à grand travail qui s'imposent de plus en plus. Aussi les nouvelles plantations sont-elles faites à espacements plus grands, tout au moins suivant un interligne. C'est ainsi qu'on voit pratiquer maintenant des plantations à 2 mètres sur 1 m. 20, ou 2 m. 10 — 2 m. 20 sur 1 m. 10. On arrive même parfois à 2 m. 30, dans un sens, pour pouvoir passer avec les charrettes entre les rangs, soit pour la fumure, soit surtout pour la vendange. Mais le morcellement est tellement grand dans beaucoup de propriétés que l'usage des appareils à grand travail ne peut être envisagé partout. Aussi, dans les petites parcelles, les espacements des anciennes plantations sont-ils encore souvent maintenus pour les nouvelles.

Les porte-greffes utilisés depuis la reconstitution ont été très nombreux. Actuellement, on est mieux fixé, et il n'est guère employé que des porte-greffes ayant fait leurs preuves depuis longtemps. C'est ainsi que le Riparia-Gloire de Montpellier et le Rupestris du Lot, essayés dès le début de la reconstitution, sont encore très utilisés. Si l'on y joint les Riparia-Berlandiéri 161-49 et 420 A, le Chasselas-Berlandiéri 41 B et les Rupestris-Berlandiéri de Richter 99 et 110, on aura à peu près la liste complète des porte-greffes des nouvelles plantations.

Le Riparia est réservé aux sols peu ou pas calcaires, d'assez bonne fertilité. Un peu délaissé ces dernières années pour ces terrains au profit des Riparia × Berlandiéri, il a repris la faveur des viticulteurs sitôt que la différence de prix des boutures et des racinés, entre les deux espèces s'est trop accentuée. Les vignes greffées sur Riparia se mettent facilement à fruit ; mais justement à cause de la grande production qu'elles peuvent donner, il ne faut les mettre qu'en sols assez fertiles ou soutenir la production par de bonnes fumures.

Le Rupestris résiste mieux au sec. Il vient dans des sols un peu calcaires (jusqu'à 15 — 20 pour 100). Il est très vigoureux et retarde un peu la maturité des raisins et des bois de greffons. En plaine, sa grande vigueur lui permet de soutenir des productions élevées, mais la vendange est alors bien tardive si on le greffe en aramon. Le haut prix des porte-greffes à base de Berlandiéri est aussi pour beaucoup dans le renouveau de faveur dont il jouit auprès de certains viticulteurs.

Les Riparia-Berlandiéri et les Rupestris-Berlandiéri supportent des doses de calcaire plus importantes. Ces derniers sont plus résistants au sec et aussi, semble-t-il, aux fortes doses de calcaire. Ces porte-greffes sont vigoureux. Les greffons qu'ils portent fructifient bien et mûrissent bien leur bois. Les Riparia × Berlandiéri sont particulièrement indiqués pour le Chasselas dont ils avancent la maturité et améliorent la présentation. Les Rupestris-Berlandiéri paraissent convenir davantage au Servant dont ils soutiennent la production jusqu'à une époque très avancée.

Le Chasselas-Berlandiéri 41 B., peu vigoureux les premières années, se comporte bien par la suite. Il a permis la reconstitution en sols très chlorosants.

La culture est faite avec des chevaux. Il y a peu de fumier disponible dans les fermes pour la vigne. Aussi, les viticulteurs achètent-ils beaucoup de fumier de bergerie (Nord du département, Aveyron, Tarn) et beaucoup d'engrais organiques (gadoues, engrais animalisés, guano de poisson, etc...). Les engrais minéraux sont aussi très employés... les années de bonne récolte ! Les viticulteurs de l'Hérault savent bien, en effet, ce qu'ils peuvent attendre de l'apport d'engrais certaines années. Mais notre climat est si inconstant que les engrais « ne paient pas » toujours l'année de leur emploi. On en répand beaucoup quand la vente des vins laisse des disponibilités. C'est une sorte de réserve constituée pour les années déficitaires ; ces années-là, c'est sur l'achat des engrais que porte la première restriction. Il nous a été cité le cas d'une commune où il a été utilisé plus de 100 wagons de superphosphate une année, et seulement un wagon l'année suivante.

L'ordre des travaux est généralement le suivant : labours sitôt après la vendange en ramenant la terre vers les souches, taille de la vigne, labours en ramenant la terre vers le milieu de l'interligne et passage de la déchausseuse, confection de cuvettes au pied des souches pour pouvoir enlever les rejets et les racines nées sur le greffon, épandage des engrais, labour en ramenant la terre vers les souches, puis passage du cultivateur pendant le printemps et l'été, à plusieurs reprises pour le sol propre et souple, enfin, sarclage des herbes au pied de la souche, relevage des raisins, le cas échéant, et préparation des « chemins » (rognage des sarments) pour le charroi des comportes ou des banastes pendant la vendange.

Mais la lutte contre les insectes et les maladies complique grandement ces travaux. L'Altise ne cause plus que des dégâts limités. La Pyrale, les Vers gris, causent parfois des ennuis plus sérieux. La Cochylis et l'Eudemis diminuent souvent la récolte dans des proportions très grandes. Les traitements à l'arséniate de

de plomb, aux poudres fluosilicatées, aux poudres roténonées doivent alors être multipliées.

L'Oïdium est combattu régulièrement par des soufrages ou des bouillies renfermant du soufre mouillable. Le Mildiou, peu inquiétant les années de sécheresse, cause parfois de tels dégâts que les traitements doivent être répétés tous les sept ojurs et jusqu'à la véraison.

Aussi, ne faut-il pas s'étonner si le prix de revient de la culture de la vigne arrive, certaines années, à des niveaux très élevés. Les frais ont été récemment chiffrés dans un rapport présenté à la Chambre d'Agriculture par M. Carles, à plus de 11.000 francs par hectare (amortissements compris). Il s'agissait d'une proproété de plaine donnant un rendement de 80 hectolitres par hectare. La moyenne des rendements n'est guère que de 60 hectolitres dans l'Hérault. Mais, ces chiffres montrent assez que notre vignoble ne peut espérer vivre que si les prix de vente se maintiennent au voisinage des prix actuels les années de récolte normale.

Encore, faut-il tenir compte que la distillation obligatoire réduit sérieusement les disponibilités dans les propriétés importantes. En fait, le nombre des grandes propriétés viticoles diminue continuellement. Cette diminution est due aussi, dans notre région, aux arrachages importants qui ont été faits par certains viticulteurs pour alléger les charges du statut viticole, et à la nécessité de plus en plus accentuée de réduire les dépenses en produisant sur le domaine des fourrages et l'avoine nécessaire pour chaque exploitation.

Malgré l'importance de sa production, le vignoble de l'Hérault est d'ailleurs très morcelé puisqu'il y avait déjà plus de 71.000 déclarants en 1935 pour une superficie en vignes de 198.000 hectares. A cette époque, on ne comptait que 291 propriétaires récoltant de 3.000 à 5.000 hectolitres, 14 récoltant de 5.000 à 10.000 hectolitres et 35 récoltant plus de 10.000 hectolitres. Les propriétés moyennes, occupant de la main-d'œuvre étrangère, étaient au nombre de 10.000. Les propriétés exploitées seulement par l'exploitant et sa famille étaient au nombre de 20.000 environ, et il y avait plus de 40.000 propriétés récoltant moins de 100 hectolitres de vin, appartenant, pour la plus grande partie, à des ouvriers agricoles, mais aussi à de petits artisans, des veuves, etc...

Actuellement, un mouvement très important se dessine en faveur des coopératives de vinification. Malgré que la première de ces coopératives ait été constituée dans l'Hérault, nous n'avions cependant que 38 coopératives au 1er janvier 1934, lors de notre arrivée dans l'Hérault. Aux vendanges prochaines, ce nombre va être porté à près de 130. Nous pouvons donc envisager, dès maintenant, que toutes les communes viticoles un peu importantes auront sous peu leur coopérative. Mais ce qui est surtout encourageant, c'est de constater que les caves déjà créées s'agrandissent rapidement, parfois même dès la deuxième année de fonctionnement. C'est la meilleure preuve de l'intérêt qu'elles présentent pour les viticulteurs.

Les coopératives de distillation (des marcs, des lies et du vin) sont aussi très nombreuses dans le département. L'extraction du tartre est abandonnée de plus en plus. Une seule coopérative avait tenté l'extraction de l'huile de pépins, elle a dû abandonner cette branche de son activité.

Avec une production moyenne de 11 millions d'hectolitres, c'est près de 10.000.000 d'hectolitres qui sortent des chais des viticulteurs de l'Hérault. A un prix de vente moyen, compte tenu de la distillation, de 130 francs l'hectolitre, c'est une somme de 1.300.000.000 de francs qui rentrerait annuellement dans le département et une somme sensiblement égale qui irait aux transports et aux divers intermédiaires commerçants ou industriels, de toutes régions placées entre le producteur et le consommateur. Quoi d'étonnant donc que les viticulteurs ne disent pas : « quand le bâtiment va, tout va » mais bien, « quand le vin va, tout va »... y compris le bâtiment.

J. Mahoux,
Directeur des Services agricoles de l'Hérault.

LES CORBIÈRES ET LE MINERVOIS

La région des Corbières s'étend sur le tiers environ du département de l'Aude. Elle est à cheval sur une crête montagneuse qui se détache des Pyrénées, à l'ouest de Couiza, puis se dirige vers l'Est et le Nord-Est, jusqu'aux portes de Narbonne. Elle comprend trois parties dénommées Hautes-Corbières, Basses-Corbières, et Corbières maritimes. Les premières, tout au nord du massif, sont situées entre deux rameaux de la chaîne principale et comprennent le bassin de la Berre, c'est le canton de Durban et les principaux centres sont : Saint-Jean-de-Barrou, Embres, Cascastel, Villeneuve, Villesèque.

Sur le versant de la Méditerranée, nous trouvons avec le canton de Sigean les Corbières maritimes : Leucate, Treilles, Fitou, Lapalme sont les principaux villages et produisent les plus beaux vins du département, titrant de 12 à 14°, quelques fois 15°, avec des rendements à l'hectare le plus souvent inférieurs à 20 hectolitres.

Enfin la région des Basses-Corbières comprend deux regions principales, d'abord dans le canton de Lagrasse, le Val de Dagne (agne veut dire agneau, c'est une région où il y a encore beaucoup de moutons), ensuite, plus à l'est, le bassin de l'Orbieu qui s'étend de Lézignan jusqu'à Thézan, Saint-Laurent, Fabrezan, Ferrals, Boutenac, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue.

Le cépage dominant est le carignan, mêlé, suivant l'altitude, de grenache, de morastel, quelquefois d'aramon, mais en très faible quantité.

Dans les Hautes-Corbières, les vins sont de belle couleur, chaleureux et veloutés, titrant 11 à 14 degrés, dans les Corbières maritimes, le degré s'élève jusqu'à 15, les vins sont remarquables, mais le rendement est si faible que d'assez nombreux vignerons replantent leur vigne avec les quatre cépages nobles : muscat, grenache, maccabée, malvoisie, pour faire des vins doux naturels ; enfin, dans les Basses-Corbières, les vins sont toujours de belle couleur, mais à un degré alcoolique plus léger : 10 à 12 degrés. Ce sont d'excellents vins de consommation courante. M. Lucien Semichon, directeur honoraire de la Station œnologique de Narbonne, qui a des vins une connaissance remarquable, les appelle « nos Bourgognes ». Nombre de Français les ont bus d'ailleurs sous cette appellation, car pendant longtemps les négociants Bourguignons sont venus acheter à la tasse ces vins qu'ils disent être complémentaires des leurs.

L'histoire de cette région des Corbières est singulièrement captivante. Marche de notre pays lorsque les possessions du roi d'Aragon s'étendaient jusqu'aux salins de Leucate, les Corbières tourmentées, arides, se prêtaient admirablement à la résistance contre l'envahisseur. Aussi les débris des châteaux forts, les abbayes fortifiées, fort nombreux et toujours dans un cadre pittoresque et grandiose, rappellent-ils au touriste et à l'historien les luttes épiques soutenues contre l'envahisseur.

La région du Minervois a aussi une histoire émouvante. Pour avoir pris son nom du village de Minerve, dédié à la déesse aux yeux glauques qui avait toujours et jusque dans les réjouissances de l'Olympe le casque en tête et la lance à la main, ses habitants ont gardé la tradition de sagesse et d'énergie. Refuge

des Cathares et des Parfaits. Minerve soutint en 1216 un siège mémorable contre Simon de Montfort et ne capitula que faute d'eau. On trouve ici comme dans les Corbières de nombreux vestiges du passé propres à intéresser le touriste dans cette région peu connue, sauf des archéologues. Les limites géographiques du Minervois sont difficiles à définir. Cette région s'étend en effet sur un cercle de montagnes allant du Mas-Cabardès à Bize et comprenant une chaîne de collines de 100 à 200 mètres de hauteur qui suit le cours de l'Argent double, qui lui-même limite cette cuvette. Mais chaque village des régions voisines prétend à plus ou moins de titre en faire partie, c'est pour cette raison que la délimitation viticole est ici plus malaisée.

Le Minervois est constitué par un cirque de causses calcaires sur lequel ont été déposées en surface des alluvions fertiles. La vigne y est cultivée sur environ 15.000 hectares. Elle est complantée en majorité de carignan avec quelque peu de grenache, de morrastel. La production à l'hectare est comme dans les Corbières peu élevée, mais les vins ont avec une belle couleur grenat un goût particulier qui se développe avec l'âge et qui donne des vins ressemblant à ceux du Bordelais.

Cette production réduite, ces vins magnifiques n'ont pas depuis quelques années été payés à leur valeur. Aussi les vignerons des Corbières et du Minervois ont-ils, dès le vote de la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine, demandé le bénéfice de cette appellation. Ils y étaient d'autant plus incités que de tout temps Bordelais et Bourguignons sont venus chercher dans ces régions les vins complémentaires de ceux qu'ils récoltaient eux-mêmes, ce qui permettait aux uns et aux autres de recueillir par de savants coupages des profits parfois substantiels. Nous ne pensons pas que ces deux grands crus aient obtenu un réel bénéfice de l'abandon de cette pratique, qui donnait surtout dans les années médiocres des béquilles à leurs vins. La désaffection de certains amateurs en est une preuve certaine.

Par jugement du Tribunal de Narbonne des 2 juillet 1923 et 6 juillet 1923, par ceux des 31 juillet 1923 et 10 juillet 1924 du tribunal de St-Pons, enfin par celui des 6 juillet 1923 du tribunal de Carcassonne, ces deux régions furent délimitées. Ces jugements furent les premiers et du reste les seuls à imposer aux vins un degré alcoolique minimum et l'obligation d'être faits avec certains cépages nettement définis, principes qui parurent alors draconiens, mais auxquels l'expérience viticole reconnut bien vite une action salvatrice, puisque c'est sur eux que se base la révision actuelle des appellations d'origine par le Comité national.

Le décret-loi du 1er juillet 1935 ayant exonéré du blocage et de la distillation les vins à appellations d'origine, ces derniers se multiplièrent, beaucoup, moins par souci de qualité que par désir d'éviter les charges de la loi. C'est ainsi qu'en 1935, 16 millions d'hectos furent en France déclarés sous appellation. On accusa les Corbières et le Minervois de cette multiplication excessive, oubliant qu'ils ne comptaient que pour 4 millions environ alors que, au dire de M. le Sénateur Capus, véritable connaisseur en la matière, les quantités de véritables vins de cru n'excèdent pas en France 5 à 6 millions d'hectos. Faisons la différence : par qui ont été déclarés les 6 ou 7 millions qui voulaient échapper au sacrifice ? certainement pas par les méridionaux.

A l'heure actuelle, les quantités de vin déclarées sous appellation d'origine contrôlée sont pour 1937 de 3 millions d'hectos environ. Lorsque le travail du

Comité national sera terminé, nous saurons où se trouvaient les déclarations d'appellation injustifiées et intéressées.

En l'état actuel des textes, la question a été posée de savoir si les deux appellations : appellation simple de la loi du 6 mai 1919 et appellation contrôlée du décret du 6 juillet 1935 pouvaient coexister. Des démarches sont faites, des jugements vont être sollicités pour réclamer cette coexistence. Nous ferons tous nos efforts pour qu'un résultat favorable soit obtenu. Il ne serait pas admissible qu'au milieu de la gamme merveilleuse des vins français, les Corbières et le Minervois n'aient pas leur place nettement marquée, ainsi que l'exigent le bon sens et, chose qu'on oublie trop souvent, le goût du consommateur.

Il est indispensable d'ailleurs que ces vins aient un moyen officiel de se faire valoir et d'obtenir sur les marchés la prime légère que justifie amplement leur qualité. Ils sont, nous l'avons vu, assez alcooliques, le rendement à l'hectare des vignes qui les produisent est peu élevé, leur prix de revient l'est par contre beaucoup, et ainsi, ils continuent à être submergés sur le marché français par le département d'Oran, notamment, qui a produit au cours des cinq dernières campagnes 20 millions d'hectos en moyenne avec des frais d'exploitation inférieurs de 50 pour 100 à ceux des vignerons des Corbières et du Minervois.

Le vignoble y est dans la proportion de 80 à 85 pour 100 exploité par de petits ou moyens vignerons, rudes paysans attachés à leur terre qui se voient trop souvent sacrifiés puisque 8 fois sur 10 les vins à petit degré font prime sur les vins à haut degré.

Ils ont réagi en fondant dans presque chaque village des distilleries ou des caves coopératives qui les premières éliminent le sous-produit et le vin de basse qualité, les secondes font une vinification parfaite, nécessaire, d'ailleurs, pour poursuivre cette politique de la qualité dont tout le monde parle, mais dont peu de personnes poursuivent efficacement la réalisation. Ils ont réagi encore, notamment dans les Corbières, en s'orientant vers la plantation de cépages nobles : muscat, grenache, maccabée, malvoisie, et en créant des coopératives de vin doux naturel comme à Leucate, Fitou, Cascastel. Vins merveilleux qui, au dire du poète, leur donneront sinon l'aisance du moins le bonheur puisque :

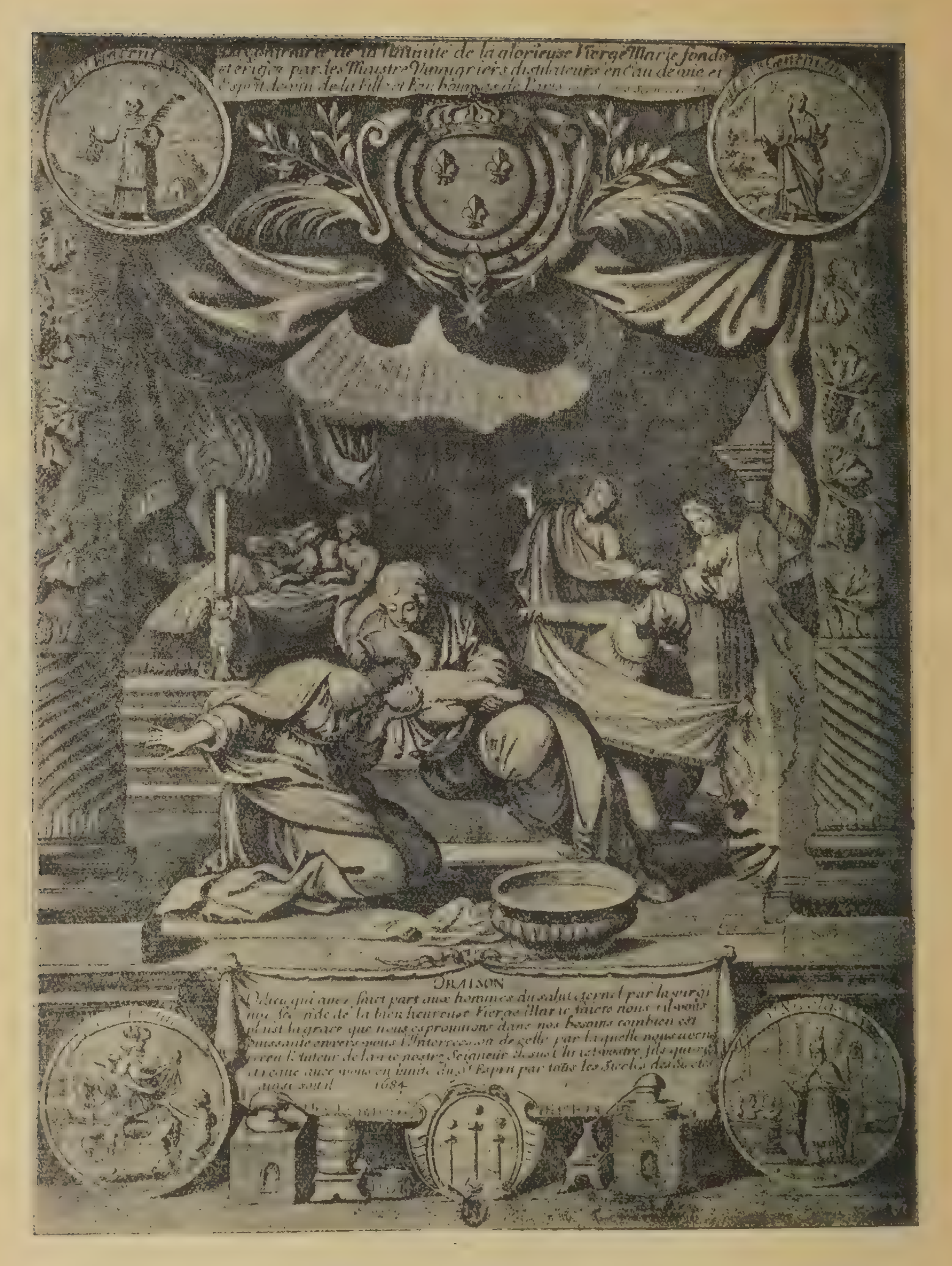
« L'homme a pour être heureux le vin doux naturel ».

Ils ont réagi enfin en se groupant nombreux autour de la C. G. V. qui, grâce à son Service de la répression des fraudes, les protège contre la concurrence des fraudeurs, toujours nombreux.

Ils méritent plus que tous autres d'être protégés et encouragés, car ils sont les apôtres de la bonne culture et de la bonne vinification et peuvent en toute confiance présenter leur vin merveilleux au consommateur en lui disant :

Tu n'auras pas la toilette de cire,
Ni le bouchon qui marque un cru choisi,
Le verre étroit où le vin se désire
Ni le flacon artistement moisi
Tu n'auras pas les atours de rencontre
Qu'une coquette appelle à son secours,
Un cœur fidèle à découvert se montre
Vin ordinaire ami de tous les jours.

Henry Maillac,
Président de la C. G. V.



Bannière de la Confrérie des Maîtres vinaigriers et Distillateurs en eaux-de-vie, placée sous la protection de sainte Marie, 1684.

LE VIGNOBLE ROUSSILLONNAIS

Les variétés et la diversité des aspects touristiques du Roussillon se reflètent dans les productions du terroir, aussi variées et aussi diverses que les horizons de cette région séduisante.

Et puisque ces lignes sont consacrées au vignoble des Pyrénées-Orientales, nous ne pouvons qu'admirer la gamme incomparable des vins produits par les coteaux ou par la plaine, petits vins frais et fruités du littoral, vins corsés et délicats des Aspres grands Vins Doux Naturels qui ont porté au loin la renommée de ce coin de France au climat privilégié. Aussi-bien allons-nous parler de ces derniers : Banyuls, Maury, Rivesaltes, Côtes d'Agly et Côtes de Haut-Roussillon, dont les noms évoquent à la fois des paysages pittoresques éclaboussés de soleil et des crus d'or et de pourpre, capiteux et parfumés.

Il faut remonter très loin dans l'histoire pour trouver les titres de noblesse dont s'énorgueillissent ces vins. Depuis la haute antiquité en effet, les vignobles du Roussillon s'étagent en terrasses escarpées sur les coteaux ensoleillés surplombant la mer, ou accrochées sur les derniers contreforts des Pyrénées.

Banyuls... Rien n'est plus curieux à voir que ces minuscules bandes de terre, soutenues par des murs en pierres sèches, épousant les contours des coteaux et descendant avec eux jusqu'au niveau des vagues. Le cadre somptueux de la montagne encercle les criques lumineuses de Banyuls, de Collioure, chères aux artistes et aux poètes. Au moment des vendanges on peut voir le spectacle pittoresque de la descente des comportes de raisins, à dos de mulet parmi les éboulis de la côte jusqu'aux caves abritées dans les ports. C'est la joyeuse animation de la récolte conquise par le travailleur opiniâtre sur le sol rude et aimé de sa petite patrie ; car la culture est pénible dans ces terrains pierreux et les pentes sont, à certains endroits, si fortes que le labour est impossible.

Si nous parcourons les autres terroirs, nous retrouvons les mêmes vignobles mais dans un cadre nouveau.

Maury se blottit au pied des Corbières dont ses vignobles escaladent les pentes, formant une mosaïque aux contours capricieux. Dans cette terre âpre, où la vigne doit souvent céder la place aux plantes sauvages, les ceps puisent une sève ardente qui donne au vin cette chaleur si appréciée des connaisseurs.

Lorsque venant de Narbonne, on entre en Roussillon par la route de France, on est saisi tout à coup par la beauté du paysage. C'est le territoire du cru de Rivesaltes qui commence. Le fort de Salses, tout de rose habillé par sa ceinture de vieux remparts de briques est là, posté au centre d'un délicat vignoble. De Salses, dont le Muscat était autrefois célèbre, jusqu'à Rivesaltes, s'allongent quelques kilomètres de terres d'une couleur étonnante allant du rose tendre au rouge sombre où le raisin mûrit dans l'atmosphère parfumée des garrigues environnantes.

Ceinturant le cru de Maury et un peu plus étendu que lui, le vignoble classé des « Côtes d'Agly » descend vers l'Est en suivant le cours d'une petite rivière torrentueuse qui se fraie difficilement passage à travers les Corbières du Roussillon. Les touristes connaissent les gorges de Galamus, défilé sauvage où roule l'Agly avant de baigner le pied des vignobles qui au XIIme siècle appartenait aux seigneurs de Quéribus, de Caladroy, de Cuxous, dont les châteaux se dressent encore fièrement sur les pics dénudés.

Entre les Corbières et les Albères qui enserrent la plaine du Roussillon, de nombreux coteaux descendent vers la mer sur la crête de ces chaînons appelés « Aspres » se cultivent de petites vignes qui encadrent cystes, oliviers et chênes verts. C'est tout l'ensemble de ce vignoble dont l'aire générale est assez étendue qui porte le nom aujourd'hui reconnu et classé de « Côtes de Haut-Roussillon »,

Les raisins qui mûrissent dans les divers terroirs sont issus de plants nobles : muscat, grenache, maccabéo, malvoisie. Laissons la parole au poète catalan Pierre Camo qui a glorifié en termes fervents et délicats les cépages précieux :

PLANT NOBLE

Si je puis invoquer mon droit à la noblesse,
J'en dois le privilège au sol qui me produit,
Maigre cep torturé, fils de la sécheresse,
Et d'un peu de rosée avare de la nuit.

Dans ces schistes brûlés où mon sarment se dresse,
Je prends l'essentiel du suc qui me nourrit ;
Le surplus est le fait de quelque humaine adresse
Et de ce chaud soleil par qui le fruit mûrit :

Viennent tes jours bénis, ô tiédeur de septembre,
Les grappes en couleur de bleu, de rose et d'ambre
Transforment la promesse en accomplissement ;

Le vin miraculeux donné par la vendange,
Or coulant, pourpre sombre et feux de diamant,
Est digne de la place où ma fierté le range.

Pierre CAMO.

La différenciation des divers crus est due essentiellement aux caractéristiques du terroir, à la proportion plus ou moins importante de schiste, d'argile ou de calcaire dont il est composé, à l'exposition des terrains, au voisinage de la mer. C'est cette variété de constitution du sol, d'orientation des vignobles qui donne à chaque cru sa personnalité. La perfection de chacun permet d'admirer chez tous l'équilibre merveilleux de la liqueur et du bouquet qui fait des Vins Doux Naturels d'incomparables vins de dessert.

Leur qualité exceptionnelle provient de la richesse alcoolique naturelle que les raisins possèdent à un haut degré. Pour en juger, il suffit d'indiquer que les vendanges destinées à l'élaboration en vins doux naturels doivent titrer, au minimum, 14° d'alcool acquis en puissance.

Le rendement à l'hectare est infime. Dans les crus à appellation d'origine contrôlée, il évolue entre 25 et 35 hectolitres à l'hectare.

Les règles de production et de vinification sont très sévères ; elles ont été incorporées dans des textes légaux, qu'il s'agisse des Vins Doux Naturels sans appellation ou avec appellation d'origine contrôlée. A la demande des producteurs eux-mêmes, les anciens usages ont ainsi été consacrés et leur application est assurée par le contrôle incessant d'agents spécialisés.

Le but de valorisation de leurs produits et de défense contre la fraude que les vignerons se sont donné, a été atteint et est maintenu grâce à leur groupement en Confédération Nationale de la Production Française de Vins Doux Naturels et Vins de Liqueur.

Cette organisation a déjà fait beaucoup de travail utile depuis sa création. Par elle, l'entente professionnelle est réalisée entre les diverses régions méridionales productrices de Vins doux naturels et le respect des disciplines librement consenties est assuré.

La Confédération Nationale est unie au Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales et ces deux associations unissent un monde de viticulteurs groupés dans le même amour de la terre où ils mettent chaque année, sans se lasser, toutes leurs espérances.

Henry VIDAL,
Président du Syndicat des Vignerons
des Pyrénées-Orientales et de la Confédération nationale
de la Production française de Vins doux naturels
et des Vins de liqueur.

LES VINS DE LA RÉGION RHODANIENNE MÉRIDIONALE

La Confédération Générale des Vignerons du Sud-Est, créée en 1909, quelques mois seulement après la Confédération Générale des Vignerons de Narbonne, exerce d'une manière toute particulière son activité dans les départements du Gard, de l'Ardèche, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Elle s'étend accessoirement sur les départements limitrophes.

Le Gard est évidemment, et de beaucoup, le plus important, puisque la culture de la vigne y est très répandue. Nous réserverons pour la fin de notre article son étude forcément plus détaillée que celle de ses voisins immédiats, car les vins gardois ont une gamme très variée, et les consommateurs peuvent aisément trouver sur le marché de Nîmes, aussi bien les vins dits de consommation courante que les vins des Costières de Saint-Gilles.

La Confédération Générale des Vignerons du Sud-Est s'est activement occupée au cours de ces dernières années et en complet accord avec le Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, d'obtenir la délimitation aussi équitable que possible, car toute œuvre humaine est imparfaite, des vignobles ayant droit à une appellation séculaire dont la renommée s'étendait non seulement en France, mais à l'étranger. La délimitation des Côtes-du-Rhône est donc aujourd'hui pratiquement terminée.

C'est d'ailleurs le Rhône qui baigne une partie des confins des quatre départements où s'exerce l'activité de notre Confédération. Ce fleuve constitue entre eux un trait-d'union comme il l'a toujours fait au cours des siècles, donnant à la région rhodanienne son caractère et son individualité.

Certes, le département de l'Ardèche n'est pas un gros producteur de vin ; cependant des crus fameux comme Saint-Péray et Cornas ont une réputation bien établie. Rien n'est plus pittoresque, lorqu'on remonte la vallée du Rhône, que de voir les milliers de vignobles ardéchois accrochés aux flancs des coteaux si austères qui bordent le grand fleuve sur sa rive droite. Ils sont pour nous un salutaire exemple et une grande leçon de persévérance et de travail, à une époque où les qualités qui ont caractérisé nos aïeux sont méconnues et bafouées.

Il ne faut pas oublier que l'Ardèche, qui s'énorgueillit d'avoir vu naître Olivier de Serres, a été la patrie de Couderc et de Seibel. Le premier a joué un rôle considérable dans la création des porte-greffes qui ont permis la reconstitution du vignoble français après le phylloxéra. Nous ne citerons que le 3309, le 3306 et le 161-49 dont l'avenir paraît immense. Dans le domaine des producteurs directs, Couderc, parmi de nombreuses variétés, a lancé le 7120 qui semble être la meilleure de ses créations.

Nous avions rendu visite à M. Couderc, quelques mois avant sa mort, et nous avions été frappés par l'étendue des connaissances de ce dernier. Il appartenait à la catégorie des citoyens français qui travaillent dans l'ombre, sans aucune fonction officielle, uniquement inspirés par le désir de créer, de produire, et d'accroître la richesse du patrimoine français. Ce sont de tels hommes qui ont fait la grandeur de notre pays, car rien de grand ne peut être créé sans la passion du travail et le désintéressement du profit immédiat.

Les Bouches-du-Rhône, dont la production peut atteindre dans les bonnes années un million et demi d'hectolitres, produisent surtout des vins de plaine dans l'arrondissement d'Arles, et des vins de coteaux dans l'arrondissement d'Aix-en-Provence.

Ce département présente la particularité de subvenir à peine à ses besoins à cause du grand port méditerranéen de Marseille qui consomme annuellement plus d'un million d'hectolitres.

Il faut avoir parcouru les collines provençales de la région aixoise, si agréables au printemps et en automne, pour se rendre compte que la production de la partie orientale des Bouches-du-Rhône se rapproche étrangement de celle du Var, département immédiatement contigu à celui des Bouches-du-Rhône.

Rappelons en passant que lors de la création de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est, le Var, dont la production était assez faible, adhéra à cette dernière. Depuis lors, le vignoble varois s'est étendu ; il produit en grande quantité des vins de qualité, et le Syndicat des Vignerons varois est devenu autonome à cause de sa situation géographique.

On a beaucoup parlé, dans les Bouches-du-Rhône, de la Camargue, c'est-à-dire du Delta du Rhône. Malheur à ceux qui veulent s'y livrer à la cuture de la vigne s'ils ne sont pas décidés à y engloutir des capitaux considérables, car le terrain qui constitue le delta est terriblement salé. D'immenses travaux de nivellement et de submersion sont donc nécessaires lorsqu'on veut constituer un vignoble dans ce terrain ingrat, et la production totale de la Camargue ne dépasse pas en moyenne 300.000 hectos par an ; elle est donc loin d'atteindre celle de certaines communes de l'Aude ou de l'Hérault.

Il n'y a donc pas lieu de s'alarmer de la production d'une région très limitée au point de vue viticole, mais dont le charme est prenant parce que nulle part en France des espaces aussi étendus et aussi incultes ne permettent l'élevage de taureaux et de moutons célèbres.

Le Vaucluse est surtout un département producteur de raisins de table, mais le marché des raisins de table est d'humeur excessivement capricieuse. Lorsque la consommation ne va pas, le département du Vaucluse produit donc plus d'un million d'hectolitres de vins. On peut presque dire que c'est bien malgré lui, car il est beaucoup plus intéressant pour les producteurs de vendre les merveilleuses grappes dorées qui poussent sur les coteaux de Morières, de Pernes, de Gordes, de Bédouin, de Vaison, etc., sous forme de fruits bien présentés que sous forme de vin.

Les vins du Vaucluse ont une réputation méritée car les coteaux qui viennent mourir à l'ouest sur les bords du Rhône et au sud sur les bords de la Durance constituent des terrains de prédilection pour obtenir non seulement de succulents raisins de table, mais encore d'excellents vins qui s'apparentent à ceux des Corbières et du Minervois.

Aussi, le département du Vaucluse vient-il de bénéficier, comme le département du Gard, de la délimitation des Côtes-du-Rhône, grâce à l'activité déployée, comme nous l'avons dit plus haut, par le Syndicat général des Côtes-du-Rhône d'une part, et la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est d'autre part.

Le Vaucluse possède un cru fameux : Châteauneuf-du-Pape. Qu'il nous soit permis ici de rendre hommage à l'activité, à l'intelligence sans cesse en éveil et au remarquable désintéressement de M. le baron Le Roy, dont le rôle dans la délimitation de Châteauneuf-du-Pape et dans celle des Côtes-du-Rhône a été considérable.

Jamais les producteurs de vins de ces régions ne s'acquitteront envers lui de la dette de reconnaissance qu'ils ont contractée à son égard.

C'est d'ailleurs le propre de tous ceux qui se consacrent à la défense des intérêts agricoles de travailler beaucoup sans que leurs efforts soient reconnus et appréciés à leur juste valeur.

Le département du Vaucluse est un de ceux qui ont été le plus affectés par l'arrêt des plantations, et qui ont le plus protesté contre cette mesure, car il est certain que des milliers d'hectares étaient encore destinés à être plantés dans ce département grâce à sa merveilleuse disposition géographique.

Sur les flancs du Ventoux, à Vaison, à Bédoin et ailleurs, et sur les flancs des monts qui bordent la Durance, à Lourmarin et à la Tour-d'Aigues par exemple, des vins de qualité sont produits, qui n'ont pu jouir de l'appellation Côtes-du-Rhône et qui s'efforcent d'obtenir des appellations particulières.

Reste le département du Gard, le plus important et de beaucoup, celui qui s'est consacré de longue date au culte de la viticulture.

La vigne occupe dans le département du Gard une situation privilégiée. Le climat, le sol, la direction générale des pentes y sont, en effet, particulièrement favorables non seulement à sa culture, mais encore à l'obtention de produits de qualité ainsi qu'en témoigne la renommée dont les vins du Gard jouissaient dans le passé et dont ils continuent à bénéficier aujourd'hui.

Ici comme dans tout le Midi viticole l'encépagement existant avant l'invasion du phylloxéra était, il est vrai, sensiblement différent de ce qu'il est aujourd'hui. En 1863, la surface plantée en vignes dépassait 90.000 hectares, chiffre qu'elle n'atteint pas aujourd'hui, mais l'insecte était déjà présent à Pujaut. Le docteur Guyot citait parmi les cépages cultivés dans le Gard : l'Espar, le Terret-Bourret, l'Œillade, les Picpouls, le Calitor, le Grenache, les Clairettes. On conçoit aisément qu'un vignoble aux cépages aussi variés ne pouvait fournir que d'excellents vins. Mais on a été amené presque fatalement à donner le plus souvent aux cépages nobles des remplaçants qui permettent d'obtenir le vin de consommation courante que le commerce demande à notre département.

La vigne est généralement bien cultivée, les viticulteurs savent allier aux pratiques ancestrales dont la perennité montre l'excellence des enseignements de la Science agronomique moderne et on doit souligner l'heureuse influence qu'exerce à cet égard sur notre département l'Ecole de Montpellier.

La date de la récolte a elle aussi changé. On cueille de nos jours un mois plus tôt environ qu'on ne le faisait à l'époque où le ban des vendanges réglementait la cueillette. Si cette coutume laissait parfois la pourriture grise attaquer les raisins, elle avait, par contre, d'incontestables avantages dont le moindre était de permettre la préparation de vins de haute qualité.

Les Caves méridionales se sont profondément modifiées depuis quelques lustres. On ne rencontre plus que rarement les celliers humides et obscurs abritant des cuves en maçonnerie au carreaux de faïence vernissée multicolores. A la place de ces caves s'élèvent des bâtiments modernes dans lesquels les amphores en ciment servent successivement au cuvage et au logement des récoltes. Cela a entrainé aussi la disparition de ces belles travées de foudres en bois, orgueil des mas languedociens et l'esthétique et la qualité des vins n'ont peut-être pas beaucoup gagné à cette disparition.

L'exemple était donné par les Caves coopératives. Notre département en comptera 130 lors des prochaines vendanges. La construction et l'aménagement de ces caves, grâce aux conseils du Génie rural, est à l'abri de toute critique. Quelques-unes de ces constructions sont de véritables cathédrales du vin, comme la belle Cave de Combas par exemple, ou la luxueuse Cave de Tavel.

La vinification est bien conduite. Les viticulteurs du Gard se montrent toujours soucieux d'obténir le meilleur vin possible. L'emploi des composés de l'anhydride sulfureux ou de ce gaz lui-même est maintenant très largement répandu, un peu trop largement, pourrait-on dire quelquefois, mais on peut compter sur le bon sens languedocien pour éviter tout excès. Le cuvage est généralement de courte durée. Le goût des consommateurs paraît avoir évolué. Le commerce recherche les vins souples et attache beaucoup moins d'importance qu'autrefois à l'intensité de la coloration, il demande néanmoins que celle-ci soit dans une certaine mesure proportionnelle au degré.

Le Gard produit surtout des vins rouges de consommation courante. Leur composition chimique a été bien étudiée par Astruc et Aubouy. Les Caves coopératives apportent aujourd'hui un excellent matériel d'études et nous pouvons affirmer que les composants des vins de notre département sont parfaitement équilibrés. Le degré, exception faite des vins supérieurs de la Côte-du-Rhône ou des Costières, est celui qu'on peut demander à des vins de consommation courante. L'acidité totale des moûts, donc des vins, est presque toujours suffisante. Les soins apportés à la vinification et à la conservation des vins font que l'acidité volatile reste faible. Quoique la durée du cuvage ait été comme nous venons

de le dire notablement raccourcie, les constituants du vin, composant ce que l'on appelle l'extrait sec, demeurent en quantité suffisante. Il est donc permis d'affirmer que les vins du Gard sont solidement charpentés et harmonieusement composés par la nature, ce qui apporte une nouvelle preuve que la vigne est bien sur notre sol à sa vraie place.

La dégustation montre dans ces vins une certaine souplesse qui n'exclut pourtant pas ce que les dégustateurs appellent le corps, mais la qualité dominante des vins du Gard paraît être un fruité qui leur est, croyons-nous, particulier et qui est extrêmement agréable.

Les vins de café du Gard sont très prisés. Ce sont des vins de cépages rouges ayant très peu cuvé, mais suffisamment pour présenter une teinte rouge cerise vive et agréable. Leur robe, leur finesse et leur parfum font que ces vins sont consommés au café comme des vins de luxe, d'où leur nom.

*
**

On peut distinguer dans le département différentes zones viticoles :

En bordure de la mer, un superbe vignoble conquis sur les sables, dont les vins rouges atteignent un degré alcoolique assez élevé, et qui produit également des vins blancs de Picpoul qui ont beaucoup de grain et de bouquet.

Viennent ensuite les riches plaines du Rhône, du Vistre et du Vidourle (Beaucaire, Aimargues, St-Laurent-d'Aigouze, Le Cailar) qui donnent des vins d'aramons de 8 à 9°, vins de grande consommation d'une agréable saveur et nullement dénués de fruité.

Puis les coteaux de Nages et de Langlade. Les vins de cette dernière localité étaient connus jusque dans le nord de l'Europe. Quelques témoins de la splendeur passée demeurent encore, on peut rencontrer en effet des vins de Langlade dont le degré alcoolique dépasse 13°, produits généralement par du Grenache et de la Syrah. Ces vins ont beaucoup de corps et d'étoffe, supportent facilement un vieillissement moyen et donnent d'excellentes bouteilles.

Au pied de ces coteaux s'étend la Vaunage, longue plaine étroite qui produit d'excellents vins courants et de remarquables vins de café, notamment à Calvisson, Congéniès, St-Dionysie, St-Cômes, Clarensac, Caveirac, Codognan.

Un peu plus au nord : Montpezat, Combas, St-Mamert, Crespian, Montmirat, Fons, Gajan donnent des vins remarquables et produisent aussi des vins de café recherchés.

Plus loin : St-Géniès, St-Théodorit, Lédignan, Cardet, Lézan, St-Christol, Cannes, Quissac ont des vins de « montagne » fruités et colorés.

Au sud du département s'étendent les dépôts caillouteux qui semble prolonger la Crau de la Costière du Gard. Les vins corsés et capiteux qu'elle produit atteignent parfois 14°. Leur renommée est fort ancienne : St-Gilles, Beauvoisin, Vauvert, Générac, Manduel, Redessan, Joncquières, Lédenon sont les principaux centres de production de ces vins.

C'est une mention spéciale qui doit être réservée à Bellegarde, spécialisée dans la production de vins blancs de Clairette très appréciés par les fabricants de « Vermouths ».

Et voici enfin, en bordure du département, la « Côte-du-Rhône », dont les vins bénéficient de l'appellation contrôlée.

Les principales communes ayant droit à l'appellation sont :

Pont-St-Esprit, Bagnols, St-Gervais, Codolet, qui produisent sur toute ou partie de leur territoire des vins supérieurs à la production courante. Il y a lieu de mentionner spécialement *Chusclan,* dont on trouve souvent le nom associé à ceux de Tavel, de Lirac dans les anciens textes, et dont les vins rosés jouissent de la plus flatteuse renommée.

Puis *Orsan, Laudun, St-Victor-la-Coste,* dont les noms étaient autrefois bien connus grâce à leurs vins. Ceux-ci continuent du reste à être très prisés.

Rochefort, St-Geniès-de-Comolas, Sauveterre, Roquemaure ont conservé un encé-

pagement assez varié et la qualité de leur sol leur permettrait sans peine de retrouver leur ancienne et très réelle renommée. Il est curieux de noter, à propos de Roquemaure, qu'en 1718, un propriétaire résidant à Châteauneuf se vit refuser l'autorisation d'appeler son vin « Vin de Roquemaure ».

St-Laurent-des-Arbres, dont le sol est pour la plus grande partie de même nature que ceux de Tavel et de Lirac, produisait au XVIIIme siècle des vins si renommés que des mesures sévères étaient prises pour protéger leur qualité. La base de l'encépagement actuel est le Carignan, qu'accompagne une assez forte proportion de Grenaches, de Bourboulenc et quelques Aramons. Le rendement moyen à l'hectare est de 25 hectolitres seulement. Les vins de St-Laurent sont d'une qualité élevée, très voisine de celle des Lirac et même des Tavel.

Lirac. le sol de Lirac est très propice à la production de vins de qualité. Il n'y a donc pas lieu d'être surpris lorsqu'on lit que les vins de Lirac étaient classés il y a un demi siècle parmi les meilleurs vins de France. Le Lirac se montre toujours digne de sa vieille réputation.

Tavel. Et voici le cru le plus célèbre du département du Gard. Nul n'ignore que le Tavel est un vin rosé foncé, d'un parfum délicat, d'un finesse exquise, souple, tendre et très bouqueté. Les gastronomes affirment qu'il peut être consommé tout au long du repas et qu'il s'allie également bien avec tous les mets.

Le vin de Tavel est le fruit des efforts de viticulteurs peu exigeants qui ont su maintenir sur un sol convenant bien à leur culture des cépages peu productifs, mais de haute qualité, dont les raisins mélangés en proportion convenable dans la cuve, où le moût ne séjourne que quelques heures, leur permettant d'obtenir ce liquide précieux qu'est le vin de Tavel.

Ces quelques pages montreront sans doute à nos lecteurs que la région rhodanienne vaut bien la peine d'être défendue au point de vue viticole : c'est la tâche à laquelle se consacre d'une manière particulière la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est,

Roger ROUVIÈRE,
Président de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est.

André CASTEL,
Directeur du Laboratoire départemental d'Œnologie du Gard.

LES VINS CUITS DE PROVENCE

En écrivant cet article, dans ce numéro spécialement consacré à la gloire des Vins de France, notre unique souci a été de rappeler à l'esprit de certains lecteurs, une vieille tradition provençale intimement liée à cette spécialité de vin. Nous avons voulu également ajouter à l'inventaire de notre noble et riche Œnothèque Nationale un vin très particulier, généralement inconnu en France, en dehors de notre douce Provence ; le commerce de ce vin étant resté dans le cadre très local de cette dernière région.

Nous avons estimé de notre devoir de rappeler ici, en ces jours de fêtes bacchiques, l'origine, la production et la technique des *Vins cuits* de Provence, actuellement mieux connus dans cette région sous la dénomination de « *Vins cuits de Palette* » (1).

L'origine de ces vins apparait très ancienne. Il semble même, étant donné la tradition qui s'y rattache et la technique très simple de leur obtention, que les vins cuits aient été préparés en Provence peu après l'introduction de la culture de la

(1) *Palette* est un petit hameau de la commune de Tholonet, situé à 3 kms. d'Aix-en-Provence, sur la route nationale d'Aix à Nice.

vigne dans cette région. En effet, de tout temps, on retrouve sur la table familiale provençale du réveillon de Noël : les treize desserts, la « poumpo à l'oli » (gâteau à l'huile) et la bouteille traditionnelle de vin cuit, ambassadeur de la gaieté.

La préparation de ces vins, très prospère autrefois dans certaines contrées des Bouches-du-Rhône et du Var — (région de la haute vallée de l'Arc, située entre Aix-en-Provence et Brignoles) — était surtout une production familiale, pour satisfaire les besoins de la consommation locale à l'occasion des fêtes de Noël.

Les meilleurs vins cuits étaient à l'origine produits à Langesse (1). Le vignoble produisant le raisin nécessaire à la fabrication de cette spécialité œnologique était autrefois, avant l'apparition du phylloxéra, étagé sur toute l'étendue du flanc sud de la colline calcaire du Cengle (premier contrefort du Massif de Sainte Victoire), administrativement sis sur les communes de Beaurecueil et de Châteauneuf-le-Rouge. Ces petites localités, se trouvant situées sur la rive droite de l'Arc, rivière orientée Est-Ouest, le vignoble était donc particulièrement bien exposé pour donner des moûts très riches en sucre, condition primordiale et indispensable à la fabrication de vins cuits de qualité.

A ces conditions idéales du milieu naturel (climat, topographie, exposition, sol), l'homme y avait joint un choix judicieux de cépages nobles tels que : Clairette et Grenache, qui donnent dans d'autres situations des produits de réputation éprouvée.

La fabrication des vins cuits avait pris un tel essor, il y a 100 à 150 ans, qu'un viticulteur de Palette avait eu l'heureuse idée de commercialiser cette vineuse spécialité, en vue de la mieux faire connaître et apprécier. C'est depuis cette époque, en effet, que ces vins sont, dans la région aixoise et ses environs, connus sous le nom de « *Vins cuits de Palette* ».

Actuellement, et cela surtout depuis l'invasion phylloxérique, la fabrication de ces vins a perdu beaucoup de son importance. Ici, comme ailleurs, le phylloxéra a eu des répercussions très fâcheuses sur l'orientation, le développement et l'avenir de cette production ; si bien que de nos jours, l'ancien vignoble que nous venons de situer et de décrire, a complètement disparu à la suite des difficultés techniques de reconstitution dans cette situation topographique d'accès particulièrement pénible. D'autre part, certaines considérations telles que : très faibles rendements, rareté de la main-d'œuvre, multiplicité des parasites à combattre, ont pesé lourdement en faveur de l'abandon définitif de cet ancien vignoble.

De nos jours, les vins cuits que l'on prépare sont obtenus avec la production d'un vignoble localisé dans les parties les plus élevées et les mieux exposées de la commune de Puyloubier (canton de Trets, Bouches-du-Rhône). Les cépages cultivés sont encore la Clairette et le Grenache greffés sur Rupestris du Lot. Le système de conduite est le gobelet à l'espacement de 2 m. 50 × 1 m. 20. Les rendements moyens, que l'on obtient, oscillent entre 40 et 50 hectolitres à l'hectare.

Malgré ces nouvelles conditions de milieu et de culture, les qualités organoleptiques de ces vins ont pu être maintenues, grâce à une sélection sévère de la récolte des vendanges, et en retardant à l'extrême limite l'époque de ces dernières qui n'ont généralement lieu que dans le courant du mois d'octobre. De cette façon, seuls les moûts, issus de raisins très mûrs, arrivés au seuil de la surmaturation, sont envoyés dans la chaudière de cuisson.

En suivant ces quelques règles fondamentales, au moment de la récolte, il est courant d'obtenir dans cette région des moûts riches en sucre (12 à 13° Baumé) et faiblement acides.

Après avoir examiné les conditions de la production et les caractéristiques de la matière première, passons à l'étude de la technique de préparation des vins cuits.

Tout d'abord, qu'entend-on par « Vin cuit » ?

---

(1) *Langesse.* — Petit hameau de la commune du Tholonet, situé à 5 kms d'Aix-en-Provence. Il existe du reste encore de nos jours des vestiges de cette fabrication sur le bord de la route nationale d'Aix à Nice, que l'excursionniste peut visiter malgré les travaux d'élargissement de la route à cet endroit.

Le vin cuit est le produit de la fermentation des moûts, concentrés par cuisson à feu nu jusqu'à la moitié ou au tiers de leur volume primitif selon le degré saccharimétrique initial, dans lequel on ajoute ensuite une certaine quantité d'alcool pour augmenter la vinosité et lui conserver surtout un titre très élevé de liqueur.

Après les opérations mécaniques classiques de foulage et d'égouttage de la vendange, le moût obtenu est envoyé dans des chaudrons en cuivre largement ouverts, de 10 hectolitres de capacité, chauffés directement à feu nu. La cuisson de concentration demande 5 à 6 heures pour amener le moût au titre de 20° Baumé. Cette opération est particulièrement délicate et doit être effectuée en prenant beaucoup de précautions, afin d'éviter des coups de feu toujours préjudiciables à la qualité des produits, une caramélisation exagérée, se traduisant par des goûts amers désagréables. Le feu est donc toujours conduit avec prudence.

Le moût, en s'évaporant, s'enrichit non seulement en sucre, mais aussi en acidité. La concentration de celle-ci est, heureusement, très faible, car du fait du refroidissement, une précipitation assez abondante de bitartrate de potasse (tartre) se produit consécutivement, et se renouvelle au cours et après la fermentation. De sorte que, si les raisins mis en œuvre sont très mûrs (faiblement acides), il n'est pas nécessaire d'effectuer une désacidification chimique. Cette dernière opération n'est faite que dans des cas très exceptionnels, lorsque la maturité du raisin laisse trop à désirer.

Après cuisson et refroidissement, le moût partiellement concentré était autrefois abandonné à la fermentation spontanée. Celle-ci était toujours très longue à se produire, étant donné l'époque avancée de la fabrication de ces vins. Aujourd'hui, on tend à activer cette fermentation par l'addition au moût d'une certaine quantité de levain en pleine activité, de levures indigènes ou, mieux, de levures sélectionnées. Quoi qu'il en soit, le moût étant très riche en sucre (20° Baumé correspondant à 398 grs. de sucre par litre, soit à 23°4 d'alcool en puissance), la fermentation est assez languissante et dure de 3 semaines à 1 mois pour donner un vin renfermant 10° d'alcool acquis et contenant encore un reliquat de ($398 - 17 \times 10$) 228 grs. de sucre par litre.

Pour éviter, d'une part, que la fermentation ne se prolonge indéfiniment et, d'autre part, pour conserver à ce vin une grande onctuosité et activer sa clarification, on opère alors une alcoolisation artificielle. Ce vinage s'effectue sous le contrôle des agents des Contributions indirectes. On le réalise avec une quantité d'alcool extra neutre, seulement suffisante pour amener le titre alcoolique du vin cuit de 10° à 15°, soit environ 7 à 8 litres d'alcool à 96° par hectolitre de moût concentré. Traitée, dans de telles conditions, la fermentation est totalement arrêtée. On laisse alors le vin au repos pendant quelque temps. Dès qu'il s'est dépouillé de ses grosses impuretés, on opère un soutirage que l'on fait suivre immédiatement après, d'un collage ou d'un filtrage. C'est généralement à cette dernière opération que l'on a recours en grande pratique. La technique se termine par la mise en bouteilles.

Le vin cuit peut ainsi se conserver pendant de très nombreuses années. En vieillissant, il acquiert des caractères organoleptiques, dus aux réactions d'oxydation et d'éthérification, qui lui impriment un aspect, une saveur et un bouquet semblables à ceux que l'on apprécie dans le malaga et dans certains vins doux naturels.

Comme caractéristiques essentielles, le vin cuit est un vin liquoreux très riche en sucre (environ 200 grs. par litre), capiteux, très généreux (15° d'alcool), mais surtout d'une onctuosité très prononcée, que l'on ne rencontre dans aucun vin doux naturel. Cette dernière sensation gustative est le fruit de leur très grande teneur en glycérine joint à leur richesse exceptionnelle en matières pectiques et mucilagineuses. En outre, il possède un cachet spécial, très apprécié des connaisseurs, qui est dû à la légère caramélisation que les moûts ont subie pendant la cuisson. Enfin, sa délicate saveur de rancio en fait un vin de dessert très agréable, très estimé dans notre région Provençale. C'est à ses qualités que le vin cuit a très

justement droit à l'honneur de partager, avec les desserts provençaux traditionnels de Noël, la fin d'un menu familial de Réveillon.

Nous exposions, au début de notre étude, que la spéculation des vins cuits avait perdu beaucoup de son importance, et nous en donnions les raisons techniques. Mais nous pensons fermement que cette production, très intéressante, se serait maintenue malgré tout, sinon accrue, si deux conditions, l'une fiscale, l'autre commerciale, avaient fait l'objet d'un examen et d'une étude approfondis.

Le régime fiscal de faveur, fixé par la loi de finances du 15 juillet 1914, a restreint expressément l'application du régime des vins doux naturels aux vins provenant exclusivement des cépages suivants : Muscat, Grenache, Maccabeo et Malvoisie. Depuis cette nouvelle législation fiscale, les vins cuits fabriqués avec un mélange de Clairette et de Grenache ont été considérés par l'administration des Contributions indirectes, comme des vins de liqueur, c'est-à-dire qu'ils ont été soumis au régime fiscal de l'alcool (Loi du 13 avril 1898, art. 21) ; alors qu'autrefois, ils étaient soumis au régime des vins avec surtaxe, si la force alcoolique dépassait 15° (Décret de 1852).

La fiscalité en vigueur, inéquitable à notre avis, a été un facteur important, sinon déterminant, du marasme actuel de cette production vinicole très particulière qui, malheureusement, tend de plus en plus à disparaître.

Ajoutons que la fabrication des vins cuits, intelligemment encouragée, permettrait, en dehors de la satisfaction du besoin de la consommation locale qu'il serait très facile d'étendre, de décharger le marché des vins d'une partie relativement importante de matières premières. En effet, la technique même de préparation de ces vins permet de réduire de 30 à 50 pour 100 la production. Nous livrons modestement cette suggestion à l'appréciation de la compétence du Comité National de la Viticulture.

Enfin, si l'on entend rénover cette spéculation qui peut très facilement, étant donné les qualités organoleptiques de ce produit, concurrencer un nombre important de vins liquoreux d'importation (Malaga, Porto, etc...), il est, dès aujourd'hui, nécessaire de se livrer à une active propagande. C'est pourquoi, connaissant l'activité et le dévouement du Comité National de Propagande en faveur du Vin, en cette matière, nous remettons entre ses mains la charge de ce soin.

En ces jours de fête consacrés à la gloire de nos vins nationaux, nous invitons également le Comité féminin de Propagande en faveur du vin de France à faire à titre de simple dégustation des vins cuits de Provence, une très modeste place sur la table de ses « Vins de cinq heures ».

Nous sommes persuadés que les vins cuits du terroir Provençal, s'ils étaient mieux connus, seraient aussi appréciés que les spécialités culinaires de cette région radieuse où la tradition est reine et où il fait si bon vivre.

Vive la « poumpo à l'oli » et le vin cuit de Provence et gloire aux bons vins de France.

HOUCHART,
Propriétaire-viticulteur
Officier du Mérite agricole
Maire de Tholonet

P. FRANÇOT,
Ingénieur agricole (M.)
Professeur d'Agriculture
Diplômé
de la Section des Etudes supérieures
de la Vigne et du Vin.

LES VINS DE CASSIS

Cassis, charmante et agréable petite localité du littoral méditerranéen, est située à 15 kilomètres à l'Est de Marseille, sur le rivage de la mer. Son golfe, particulièrement abrité, en a fait une riante et très sympathique station tant hivernale qu'estivale, véritable bijou, à la porte même de notre magnifique Côte d'Azur.

En dehors de son site merveilleux, Cassis, très favorisée par la nature, possède un petit vignoble produisant des vins fins réputés et de renommée ancienne.

Chaque fois qu'on doit parler de vin, il faut remonter au déluge, et c'est presque le cas du vin de Cassis. Sans vouloir faire un historique détaillé de la culture de la vigne à Cassis, nous relaterons cependant qu'en feuilletant les archives communales, il est question de la viticulture locale à partir du XII[me] siècle (1118). Dès cette époque et jusqu'à nos jours, de nombreux documents nous donnent une idée précise de l'importance et de l'évolution de ce vignoble, du commerce et de la qualité de ses vins.

Notons en passant que, sous le règne de Henri IV, Cassis se spécialise dans la culture de la vigne. D'ailleurs, dès 1629, l'effort de Sully s'est déjà fait sentir et la renommée du vin de Cassis existe déjà, puisque :

Afin d'amadouer le Duc de Guise, qui exigeait la levée de 20 mariniers Cassidains pour armer une de ses galères, le conseil de la communauté fait accompagner la réclamation qu'il lui adresse, de 8 flacons de vins de Cassis, d'une contenance de 2 pots, l'un (120 litres) »..... et le Duc s'en fut armer ses galères sous d'autres cieux.

En 1821, le Caducée du 24 juillet résume ainsi la fête patronale de Cassis qui avait attiré un grand nombre de curieux : « Grâce au vin blanc et au chœur des Cassidains, on a trouvé la journée courte et la ville agréable. »

En 1857, Victor Rendu, Inspecteur général de l'Agriculture, fait dans son « Ampélographie française » (2[me] édition), un véritable historique du vin de Cassis. Ce document complet montre que la renommée du vin de Cassis a passé les frontières.

Enfin, en 1860, les Archives de l'ancienne Maison Bartro mentionnent que les vins de Cassis sont expédiés dans les cinq parties du monde.

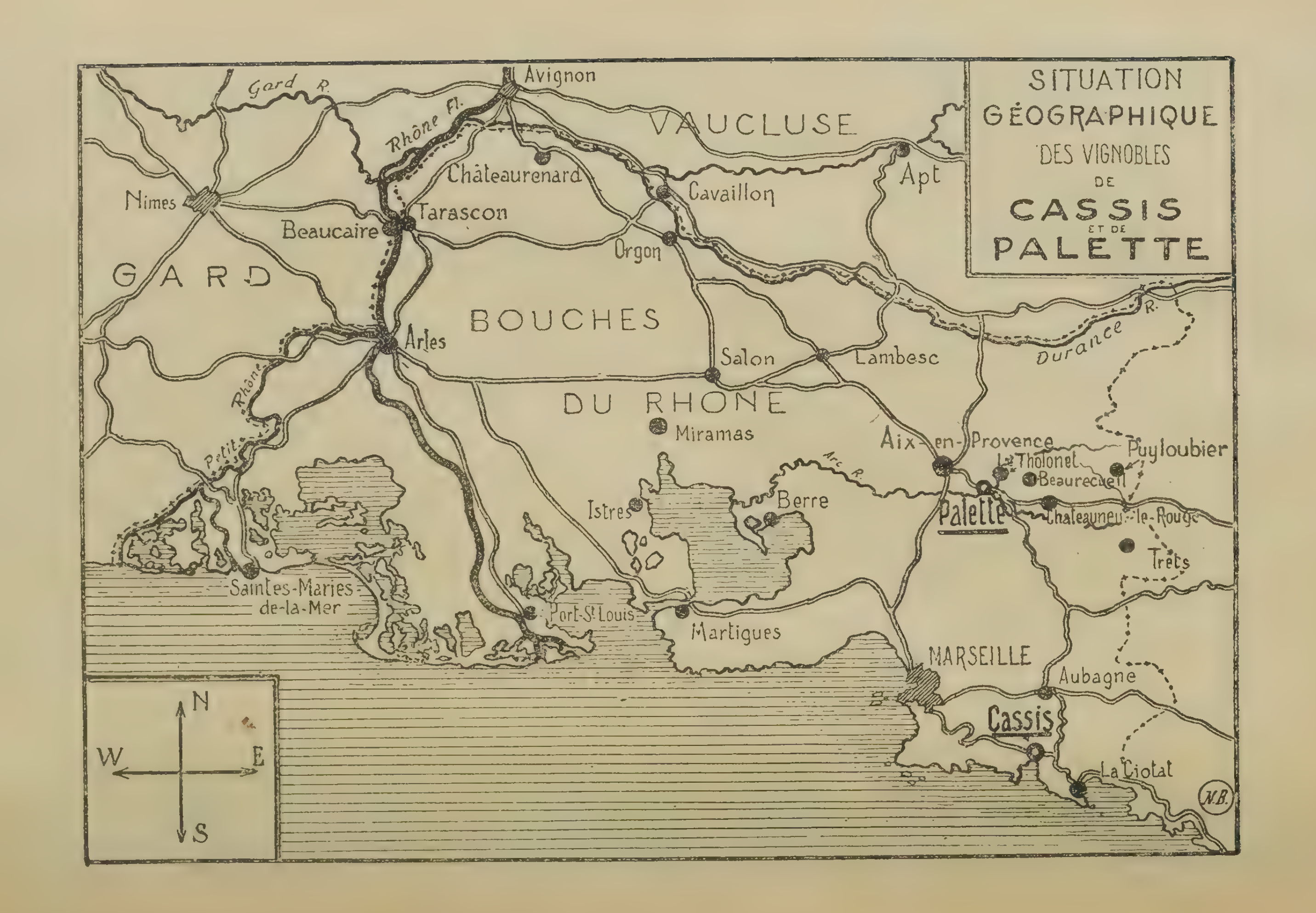
Ce résumé historique trop succinct prouve incontestablement une renommée bien établie et nettement justifiée : Connu en Provence comme le meilleur crû, Cassis expédiait son vin à une époque où, seuls, les vins ayant une grande valeur pouvaient être transportés.

Un trait, qui n'est peut-être pas spécial à Cassis, mais qui mérite d'être signalé, montre que la fraude commerciale sur les appellations était connue de nos ancêtres et sévissait déjà sur une certaine échelle. Une note de 1826 indique en effet que : « Cassis ne vend à la consommation que 500 à 600 hectolitres de vin blanc, bien qu'il en circule une quantité bien plus considérable sous ce nom, dans le commerce, alors que le restant de la production est consommé sur place. »

Voilà bien le véritable indice de la renommée puisqu'on en usurpait le nom.

C'est de cette usurpation, qui est allé croissant, qu'est née la nécessité, pour les viticulteurs cassidains, de revendiquer l'appellation d'origine, qui est à l'heure actuelle officiellement reconnue par les décrets du 15 mai 1936 et du 28 mars 1938. Ces textes sont solidement soutenus et défendus par le Syndicat pour la Défense de l'appellation d'origine des Vins de Cassis, dont le but essentiel est de mieux faire connaître le vin du pays et d'assurer la défense des intérêts locaux et régionaux de la viticulture de Cassis et de l'appellation d'origine de ses vins.

Nous tenons à préciser, avant d'entreprendre l'étude technique qui va suivre,


SITUATION
GÉOGRAPHIQUE
DES VIGNOBLES
DE
CASSIS
ET DE
PALETTE
VAUCLUSE
GARD
BOUCHES
DU RHONE
Avignon
Gard R.
Rhône Fl.
Nimes
Châteaurenard
Cavaillon
Apt
Tarascon
Beaucaire
Orgon
Arles
Salon
Lambesc
Durance R.
Petit Rhône
Miramas
Aix-en-Provence
Le Tholonet
Beaurecueil
Puyloubier
Arc R.
Istres
Berre
Palette
Chateauneuf-le-Rouge
Trets
Saintes-Maries-de-la-Mer
Port-St-Louis
Martigues
MARSEILLE
Aubagne
Cassis
La Ciotat
N.B.
N
W
E
S

que la nouvelle législation qui protège les vins de Cassis, n'a fait que légaliser la situation de fait qui existait de longue date, et cela à tous points de vue (aire géographique de production, cépages, degré minimum, rendement maximum, système de conduite, taille, vinifications, etc...). Cette législation constitue, pour le consommateur des vins de Cassis, une double garantie : celle de la production et celle de l'Etat, tant en ce qui concerne l'authenticité que la qualité des produits.

L'aire de production des vins de Cassis, inclusivement contenue dans le territoire de la commune, est naturellement, de par la topographie du lieu, bien délimitée, bien arbitrée et fort bien exposée (voir carte et schéma ci-joints).

Passons sur le climat idéal de Cassis propice à toute culture et engendrant une vie si agréable.

Cette commune est topographiquement constituée par un cirque largement ouvert sur la mer. Ce cirque forme deux vallées orientées NE-SW ; c'est dans celles-ci, et surtout sur les coteaux abrupts qui les bordent, que se trouve localisé le vignoble de Cassis. Ces deux vallées sont très rapides et très encaissées, et de ce fait les parties même les plus basses se présentent aussi sous forme de coteaux, et le vin contenu est identique sur tout le territoire.

Bien que la géologie de cette région fasse encore l'objet d'études très sérieuses, nous pouvons néanmoins, du point de vue agronomique, dire que la principale caractéristique du sol est sa très haute teneur en calcaire. De l'analyse de très nombreux échantillons, il résulte que la richesse en carbonate de chaux est sensiblement égale sur toute l'étendue du territoire et qu'elle est toujours supérieure à 50 pour 100. Cette analogie agrologique des terrains, jointe à l'uniformité du climat, viennent à l'appui de ce que toute l'étendue de la commune peut revendiquer l'appellation d'origine.

Pour donner une idée de l'importance de la viticulture cassidienne, il suffit de mentionner que la culture de la vigne couvre à Cassis 250 hectares environ, qui apportent, avec une production moyenne de 28 hectolitres par hectare, un total de 7.000 hectolitres.

L'encépagement, dont le détail est donné dans le tableau N° 1, est resté à peu de chose près le Sauvignon excepté, le même que celui qui constituait le fond du vignoble avant le phylloxéra.

TABLEAU N° I

Détail de l'encépagement du vignoble de Cassis

1° Encépagement du vignoble produisant les vins ayant droit à appellation d'origine :

Cépages blancs	Proportion relative des cépages
Ugni blanc	45 pour cent environ
Clairette	25 —
Marsanne	10 —
Sauvignon	10 —
Pascal	10 —
Cépages rouges	
Cinsaut	40 pour cent
Carignan	20 —
Grenache	25 —
Mourvèdre	15 —
Barbaroux	15 —

Le carignan et le grenache sont actuellement ceux qui font l'objet de la plupart des plantations nouvelles de remplacement.



Vers Aubagne
N
W
E
S
La Bédoule
Vignoble du Quartier du Plan
Vers Marseille
Vignoble du Quartier des Jeannots
Colline de Ste Croix
Cassis
Vignoble du Quartier de la Douane
Port-Miou
Vignoble du Quartier de l'Arène
Vers la Ciotat
MER
MÉDITERRANÉE
CARTE TOPOGRAPHIQUE
du VIGNOBLE DE CASSIS
LÉGENDE.
Limite communale
Route
Voie ferrée

2° Encépagement du vignoble produisant des vins sans appellation :

Cépages rouges

Alicante Bouschet..........	30	pour cent
Grand noir.................	30	—
Aramon	40	—

Depuis l'invasion phylloxérique, le vignoble de Cassis est entièrement greffé. Le porte-greffe adopté avait été le Jacquez et, plus tard, le Rupestris du Lot, mais étant donné la richesse excessive du sol en calcaire, une tendance actuelle très nette se dessine en faveur du 41 B et des divers hybrides de Berlandieri, beaucoup plus résistants.

Le Gobelet, dont les bras portent chacun 1 courson taillé à deux yeux, est l'unique système de conduite. D'une façon générale, l'espacement est de 2 m. × 1 m. et, depuis l'utilisation des machines, de 2 m. 25 × 1 m., soit une densité variant de 5.000 à 4.400 pieds à l'hectare.

En exceptant quelques parties de plaine, très productrices à cause de l'introduction après-guerre de cépages nouveaux. Le rendement du vignoble a toujours été assez faible, et cela aussi loin que l'on remonte. Aussi, le décret sur l'appellation d'origine a-t-il fixé d'un rendement maximum de 40 hectolitres à l'hectare. Avant d'entreprendre l'étude des vinifications et de la conservation des vins, nous voulons insister également sur une autre garantie que donne le décret du 15 mai 1936 aux amateurs de ces vins à appellation : Ne peuvent avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée Cassis, que les vins provenant de moûts contenant au minimum 178 g. 5 de sucre naturel par litre pour les vins rouges et rosés, 187 g. de sucre naturel par litre pour les vins blancs, et présentant après fermentation, un degré alcoolique minimum de 10°5 pour les vins rouges et rosés, et 11° pour les blancs. Or, étant donné la situation topographique du vignoble, son exposition et l'action du climat maritime, ces degrés minimums sont toujours atteints, très souvent même, dépassés.

Ces degrés alcooliques imposés sont d'autant plus facilement obtenus que les vendanges n'ont jamais lieu avant le début d'octobre.

La cueillette commence par les raisins rouges qui sont vinifiés en rouge ou en rosé. La préparation de ces vins est effectuée suivant les techniques conformes aux usages locaux.

Vinification des vins rouges. — La vendange est généralement égrappée, comme en Bourgogne. La fermentation spontanée qui s'effectue en cuve ne dure que le temps nécessaire à la fermentation tumultueuse, c'est-à-dire de 4 à 7 jours. Des remontages sont exécutés en cours de fermentation en fonction de la température du milieu, afin de régulariser et d'accélérer ce phénomène biologique. Le décuvage, qui suit, permet de séparer le marc du vin de goutte. Ce dernier est mis à part dans des foudres pour déterminer sa fermentation ; il constituera seul le vin livré au consommateur avec appellation contrôlée Cassis. Le vin retiré après pressurage du marc servira à la consommation familiale et domestique, ou sera vendu comme vin ordinaire sans appellation.

Le vin rouge à appellation est ensuite conservé pendant deux ans dans des foudres en bois avant d'être mis en bouteilles et livré à la consommation. Cette longue période permet de nombreux soutirages qui, favorisant le vieillissement, développent le bouquet, le fumet et toutes les qualités organoleptiques du produit.

Vinification des vins rosés. — Ceux-ci très recherchés sont obtenus par une macération de 24 ou 48 heures de la vendange rouge égrappée dans le moût. Après cette opération, un décuvage est effectué, et le moût de goutte obtenu est traité et soigné comme s'il s'agissait des vins blancs, dont nous entreprenons maintenant l'étude.

Vinification des vins blancs. — Ces vins ont été, de tout temps, les plus appréciés par la clientèle des vins de Cassis, ils méritent bien, il est vrai, leur réputation ancestrale.

La matière première mise en œuvre pour l'obtention des vins blancs est toujours récoltée en dernier lieu, ce qui fait que la maturation des raisins est toujours très complète, au grand bénéfice de la qualité.

La vendange blanche, comme les raisins rouges, est en premier lieu foulée et égrappée, puis égouttée ; là encore, le moût de goutte, c'est-à-dire le moût le plus fin, servira seul à l'obtention du vin blanc à appellation, le reste étant mélangé au vin rouge ordinaire et consommé sur place ou vendu sans appellation.

Le moût de goutte est ensuite livré à la fermentation spontanée qui dure suivant les conditions climatiques de l'année (température extérieure) de 8 à 15 jours.

Le vin ayant achevé de fermenter est ensuite laissé au repos pendant un mois environ, temps pendant lequel il se dépouille de ses grosses lies. Puis commencent les opérations de conservation qui durent deux années avant la mise en bouteilles. Ces opérations et le calendrier de celles-ci sont consignés dans le tableau N° II ci-dessous.

TABLEAU N° II

Conservation du vin blanc de Cassis.

1° *Conservation en cuves en ciment en cellier :*

a) Soutirage : 1 mois après la fermentation (fin novembre-décembre) ;
Collage : en plein hiver (fin janvier) ;

b) Soutirage : 15 à 20 jours après le collage (courant février) ;
c) Soutirage : au printemps (courant mars).

2° *Conservation en foudres en bois en cave :*

d) Soutirage : en été avant les vendanges (août) ;
e) Soutirage. en hiver (janvier-février de l'année suivante) ;
f) Soutirage : en été (mois d'août).
Filtrage à partir du 6me soutirage et au fur et à mesure des besoins du commerce.

Mise en bouteilles et vente.

Tous les vins de Cassis, rouges, rosés ou blancs, se conservent de nombreuses années en bouteilles. Le vin rouge surtout acquiert en vieillissant des qualités organoleptiques très recherchées, qui l'apparente, au dire des connaisseurs, au Bourgogne, avec cependant un bouquet beaucoup moins prononcé, mais néanmoins suave et délicat.

Le vin rosé et le vin blanc possèdent, comme caractéristique essentielle, d'être secs, mais non acides. La finesse de ces vins, leur fruité, leur fraîcheur et leur bouquet en font des vins très prisés des amateurs d'huitres, de coquillages et de poissons. Pour certains connaisseurs, le vin blanc de Cassis tient le milieu entre le Bordeaux blanc sec et le vin d'Alsace. Il est naturellement plus sec que le premier et possède un parfum moins prononcé que le second.

André Pellicot écrivait en 1866 dans le « Vigneron Provençal » : « Les vins blancs, dits de Cassis, ont de la valeur et on est surpris, alors qu'on les savoure, de ne pas les trouver classés et unis à un nom brillant et connu ».

Quelques années auparavant, en 1857, Victor Rendu, Inspecteur Général de l'Agriculture, mentionne dans son « Ampélographie Française » (2me édition), au sujet des vins blancs de Cassis : « Il (le territoire de Cassis) a surtout le privilège de fournir le meilleur vin blanc de la Provence ».

C'est à leur réputation bien établie que les vins de Cassis avaient eu l'honneur, dès cette époque, d'être expédiés dans les cinq parties du monde.

A l'heure actuelle une partie de la récolte se consomme sur place, mais l'autre partie, de beaucoup la plus importante, est expédiée. Marseille, les stations balnéaires de la Côte, Toulon, Nice sont de gros consommateurs. Paris représente un débouché important. Quant à l'exportation, après quelques années de marasme, elle est redevenue assez prospère, notamment depuis le décret-loi de 1936.

L'Angleterre, la Hollande, la Belgique, et surtout nos colonies, sont les principaux importateurs.

Quel est l'avenir de cette production locale ? Nous sommes sûrs qu'en raison des garanties données aux consommateurs par la nouvelle législation, les débouchés métropolitains doivent s'étendre et l'exportation reprendre comme par le passé. Le viticulteur cassidain peut s'attendre, à nouveau, à de beaux jours.

Ce qui manque encore à Cassis, c'est la possibilité pour ses petits et moyens viticulteurs de profiter de l'appellation contrôlée : ils ne sont pas outillés pour recevoir, et surtout conserver leur récolte dans de bonnes conditions. A l'instar de Tain-l'Hermitage et de Tavel, une coopérative est à l'étude, et nous avons tout lieu de croire qu'elle pourra fonctionner dès 1940. Ce sera une nouvelle et belle page ajoutée à la renommée de Cassis.

Sa situation, son climat, la beauté de ses falaises et de ses calanques en ont fait depuis longtemps un des joyaux de notre magnifique Côte Méditerranéenne ; son vin déjà bien connu ira porter au loin, plus et mieux que jamais, un renom sans cesse grandissant.

Pierre IMBERT,
Président du Syndicat pour la Défense
et l'Appellation d'origine des vins de Cassis.
Membre du Comité national
des Appellations d'origines contrôlées.

P. FRANÇOT,
Ingénieur agricole
Professeur d'Agriculture, Diplômé
de la Section des Etudes supérieures
de la Vigne et du Vin.

L'HISTOIRE DES COTES-DU-RHONE

En 1938, les Fêtes nationales du Vin ont eu lieu dans la région des Côtes-du-Rhône. A cette occasion, aussi bien par la voie de la Presse que par celle du programme officiel ou par les excursions dans les vignobles, les visiteurs furent largement documentés sur la technique et la pratique viticoles, aussi bien que sur la qualité des vins des Côtes-du-Rhône.

Un seul élément a peut-être été laissé un peu de côté, c'est celui de l'ancienneté du vignoble et de son histoire. Le *Progrès agricole et viticole* nous ouvrant largement ses colonnes, nous allons nous efforcer de combler rétrospectivement cette lacune, et en même temps nous démontrerons un fait généralement ignoré, c'est que les titres de noblesse des Côtes-du-Rhône sont au moins égaux à ceux des plus célèbres Provinces viticoles françaises.

I. — L'APPELLATION RÉGIONALE

Elle est vieille de deux siècles et demi. Le nom de « Côte-du-Rhône » était celui d'une circonscription judiciaire. Avant la Révolution, en effet, la Province de Languedoc était divisée en trois Sénéchaussées qui étaient à leur tour divisées en Vigueries. C'est ainsi que dans la Sénéchaussée de Nîmes, il y avait la Viguerie d'Uzès. Or, cette Viguerie d'Uzès fut scindée à son tour en deux zones : la viguerie haute ou « Cévennes » et la viguerie basse ou « Côte-du-Rhône ».

Mais si Côte-du-Rhône est le nom d'une vieille circonscription administrative, ce fut aussi dès la même époque une appellation d'origine ayant une organisation de défense tout à fait remarquable.

Dès 1728, les Etats de Languedoc nomment un Inspecteur des Vins et Eaux-de-vie chargé de veiller à la qualité des vins et à la loyauté des mœurs commer-

ciales. Il a à son service des Subdélégués. L'un d'eux habite Roquemaure, le gros centre commercial de la Côte-du-Rhône.

Le 19 octobre 1744, Combes, subdélégué à Roquemaure, envoie un rapport sur le Commerce des Vins de la Côte-du-Rhône. Il en montre l'importance pour Paris, la Bourgogne et le Nord. « Il fait entrer dans la Province, écrit-il, de 4 à 500.000 livres, année commune, et dans les années de cherté, comme en 1740, jusqu'après d'un million. »

En 1752, Granjent fils, Inspecteur des Vins et Eaux-de-Vie du Languedoc, écrivait encore ceci : « Nos vins les plus recherchés et les plus chers sont ceux de la Côte-du-Rhône ; les territoires d'Orsan et de St-Giniès fournissent à la Bourgogne de quoi doubler ses récoltes les plus renommées ; ensuite sont ceux de Tavel, de Lirac, de Roquemaure, de Laudun, de Chusclan et de Codolet. »

Quant à la répression des fraudes, nous voyons qu'un arrêt du Conseil d'Etat de 1737 prescrit l'apposition des trois lettres C. D. R. au feu sur le fond des tonneaux avec le millésime de la récolte pour : « Roquemaure, Tavel, Lirac, St-Laurent, St-Géniès, Orsan, Chusclan, Codolet et d'autres qui sont de qualité supérieure ».

En 1731, l'Intendant voulut uniformiser la jauge des tonneaux qui était spéciale dans la Côte-du-Rhône. Les viticulteurs s'insurgèrent contre l'autorité royale, et à St-Laurent-des-Arbres ils créèrent une entente pour la défense de leurs droits et la répression des fraudes qui était un véritable Syndicat agricole.

La destination des vins de la Côte-du-Rhône est encore un de leurs signes distinctifs. Un cahier de doléances nous apprend qu'ils vont sur le Rhône, en majeure partie à Roquemaure, et pour une faible partie à l'Ardoise. Ils gagnent la Bourgogne, dont souvent ils prennent l'appellation, Paris et l'Angleterre. Une certaine quantité descend le Rhône, est embarquée à Sète, ou bien suit le Canal du Midi afin d'être chargée à Bordeaux pour la Hollande.

Voilà pour l'ancienneté de l'appellation dans le département du Gard, passons aux autres.

Nous nous bornerons à citer deux documents.

Dès l'an VIII, c'est-à-dire en 1800, l'abbé Rozier dans son « Dictionnaire Universel d'Agriculture » applique le nom de Côte-du-Rhône à toute la région lyonnaise du fleuve. Il cite notamment les territoires de Limonie, Sainte-Colombe, Saint-Georges-de-Reneins, Côte-Rotie, Condrieu. C'est d'ailleurs précisément à Condrieu qu'étaient fabriqués les tonneaux de jauge spéciale qui étaient utilisés dans la partie gardoise des Côtes-du-Rhône.

Pour la Drôme, citons la « Notice historique concernant le Clos de la Rolière, situé sur les Côtes-du-Rhône, territoire de la Commune de Livron » datée de 1860. De plus, le vin de la Rolière a obtenu une médaille à l'Exposition Universelle de Paris en 1855 et le diplôme, signé de Napoléon-Bonaparte, relatif à cette récompense, porte la désignation de « Vin blanc sec des Côtes-du-Rhône ».

Nous concluerons donc cet aperçu sur l'appellation régionale par ce qu'écrivait Claudius en 1907 : « On désigne communément sous le nom général de Côtes-du-Rhônes tous les coteaux couverts de vignes qui bordent les deux rives du Rhône depuis Givors et Vienne jusqu'à Nimes et Avignon. »

Et nous passons maintenant à quelques indications sur l'histoire des appellations locales.

II. — LES APPELLATIONS LOCALES

A. — **Groupe septentrional.** — Côtes-du-Rhône de la Loire et de la Haute-Ardèche.

Les vignobles du groupe septentrional sont tous sur la rive droite du fleuve. On y trouve trois grands vins : Côte-Rôtie, Condrieu et Château-Grillet.

1° *Côte-Rôtie.* — Le vignoble de Côte-Rôtie occupe deux coteaux à pente raide (La Brune et la Blonde) sur la Commune d'Ampuis, en face de Vienne.

On prétend qu'Ampuis viendrait du grec « Ampelos » et que certains Phocéens qui

fondèrent Marseille, remontèrent le Rhône 600 ans avant Jésus-Christ, en apportant avec eux la Syrah, qui serait un cépage de Syracuse.

Si nous sommes là dans le domaine de la légende, la réalité établit néanmoins que Côte-Rôtie était connu dès la plus haute antiquité. Columelle, qui vivait sous l'empereur Claude, nous donne en l'an 42 la recette par laquelle les Viennois donnaient au vin le goût de résine si prisé par les Romains. Pline-le-Jeune en 79, Plutarque en 80, le poète Martial en 105, célèbrent le « vinum picatum » du pays Viennois.

En 92, l'édit de Domitien interdit les plantations nouvelles, et ce n'est qu'en 281 que l'empereur Probus rendit cette liberté aux Gaulois qui avaient pris goût au vin. En peu de temps, le midi et le centre de la Gaule se couvrirent de nouveaux vignobles constitués avec des plants apportés de l'Italie, de Sicile et de Grèce. C'est de cette époque que date l'introduction du Viognier à Condrieu.

2° *Condrieu.* — Son histoire est presque aussi ancienne que celle de Vienne et d'Ampuis. Condrieu aurait été fondé par une colonie d'Helvètes installée là par César, leur vainqueur. Cette localité fut fortifiée, pillée, saccagée, rétablie, à plusieurs reprises. C'est à Condrieu que se recrutaient les fameux mariniers qui, de père en fils, naviguaient entre le Royaume et l'Empire, termes conservés de l'époque où la rive droite appartenait au Royaume de France et la rive gauche à l'Empire d'Allemagne. C'est encore à Condrieu que plus tard on fabriqua les tonneaux utilisés dans la Côte-du-Rhône Gardoise.

Au xvme siècle, le vin de Condrieu faisait les frais de la fête de la célèbre corporation des « Bachelards ». Au xviime, le médecin Guy Patin le cite parmi les meilleurs de France. Chapelle et Bachaumont le vantent, et le Chapitre de Lyon le comptait parmi les présents qu'il offrait aux personnages de marque.

3° *Château-Grillet.* — Cité par Jullien aux pages 184 et 324 de l'édition de 1816, par le « Cuisinier Impérial » à la page 111 de l'édition de 1812, par le « Cuisinier Royal » à la page 182 de l'édition de 1817 et à la page 539 de l'édition de 1822, par l'Ampélographie Universelle du Comte Odard (1854) et par nombre d'ouvrages postérieurs. Château-Grillet, quintessence de Condrieu, est vraisemblablement le meilleur vin blanc des Côtes-du-Rhône.

B. — **Groupe moyen.** — Côtes-du-Rhône de l'Ardèche et de la Drôme.

Ce groupe comporte deux appellations communales dans l'Ardèche : Cornas et Saint-Péray ; et deux dans la Drôme : L'Hermitage et Crozes-Hermitage.

1° *Cornas.* — La légende veut que la vigne ait existé ici du temps des Gaulois. Avant la guerre, on y montrait dans un bois un cep dont les fruits mûrissaient sur un chêne de plus de dix mètres de hauteur et qu'on prétendait issu des anciennes vignes.

En tout cas, à Cornas, les vestiges de l'époque romaine et des murs de soutènement de même date semblent donner un fondement sérieux à la légende.

Le premier document authentique qu'on peut citer remonte à l'époque de Charlemagne. C'est une charte du cartulaire de Saint-Chaffre qui parle d'une donation faite à l'abbaye comprenant des vignes « in campo Cornatis ». Comme Saint-Péray, son voisin, Cornas connut guerres sur guerres à cause de la proximité du château-forteresse de Crussol qui joua un rôle considérable dans l'histoire de la vallée du Rhône. Il fut détruit et rebâti à plusieurs reprises.

2° *Saint-Péray.* — Saint-Péray a une étymologie assez obscure. Les plus nombreux disent que c'est une contraction de « Sancti Petri ay » ce qui serait une invocation au patron de la paroisse et qui signifierait « Saint Pierre, avez pitié de nous ». D'autres font de Ay un synonyme de Aygues ce qui s'accorderait assez bien avec la situation du pays entouré de deux rivières (le Mondarie et le Mialan).

C'est encore le cartulaire de l'abbaye de Saint-Chaffre de Monastier qui nous fournit le premier document sur la vigne. Il indique qu'à la date du 1er août 958, une donation consistant en vignes et jardins fut consentie par Samuel et sa

femme Adalgude, de la villa Girana, située à St-Péray, au quartier des Putiers. En 1415, les minutes de Jean du Sala, notaire à Valence, font encore mention d'une vigne entre St-Péray et Cornas. La viticulture ne prit de l'extension qu'à partir de Henri IV, et à cette époque on y faisait du vin rouge, du vin clairet et du vin blanc. Jusqu'en 1545, le seul vin taxé officiellement est le vin rouge, le vin était considéré comme boisson de luxe. A la Révolution, lorsqu'on laïcisa le calendrier et les noms de localité, St-Péray eut celui de « Péray-Vin-Blanc », ce qui indique qu'il était déjà célèbre. Mais c'est à partir de 1823, année où Louis-Alexandre Faure fit venir une famille de cavistes Champenois pour appliquer les méthodes de leur pays, que St-Péray vit se répandre sa renommée. L'essai des Faure réussit et le St-Péray mousseux connut prospérité et célébrité sous le Second Empire où il avait une excellente clientèle en Allemagne, en Autriche, en Russie, en Angleterre, et à Paris où il ornait la carte de nombreux restaurants, aujourd'hui disparus. Il est en train de la retrouver.

3° *L'Hermitage.* — Par sa situation géographique et la qualité de son vin, l'Hermitage est le Roi du groupe moyen.

Son origine sûrement reculée est incertaine. La conquête des Gaules par les Romains fut marquée par une victoire à Aix-en-Provence, puis par une autre au confluent de l'Isère et du Rhône. Certains placent cette victoire, où furent vaincus les Allobroges alliés aux Arvernes, près de Tain. A la suite de cette victoire, les Romains élevèrent deux temples, l'un à Mars, l'autre à Hercule. Près de ce dernier s'éleva une tour dont on retrouve les restes au sommet de l'Hermitage.

Sous la protection de cette tour, une ville romaine se construisait à mi-coteau. Tout laisse supposer que les vignobles de l'Hermitage datent de cette époque.

Viennent ensuite les invasions barbares ; tout est détruit. Un renouveau religieux succède. Le temple d'Hercule devint une chapelle dédiée à St-Christophe et le nom de ce Saint fut donné au coteau. James Joyce prétend que ce fut Saint-Patrick, apôtre d'Irlande qui planta ces vignes illustres. La légende veut, qu'en effet, au temps des persécutions contre les chrétiens, un saint homme s'y soit réfugié. Les bêtes sauvages le ravitaillaient « en pains et fromages pris ès mestairies », mais il serait mort de soif si le « très miséricordieux bon Dieu » n'eut envoyé une troupe d'anges planter de la vigne près de sa retraite. En une nuit, les raisins mûrirent.....

Une autre légende attribue la plantation au chevalier Henri-Gaspard de Sterimberg qui, en 1224, revenant de la croisade contre les Albigeois où il avait été blessé, fut séduit par l'emplacement de la chapelle de St-Christophe et obtint de Blanche de Castille des lettres patentes ordonnant à « Messieurs de Saint-André-le-Bas » (Vienne) de le recevoir et de lui laisser bâtir un hermitage sur le coteau dépendant de leur juridiction.

D'autres prétendent, mais ce doit être un racontar de voisins jaloux, que l'hermite était tout simplement un citoyen de Condrieu qui mit en culture les environs de son gîte et y planta des ceps venant de sa ville..... Cette version trop prosaïque tend naturellement à passer dans le domaine de l'oubli.

En tout cas, l'Hermitage se trouvant sur le « grand chemin le long du Rhône », la réputation de son vin se répandit vite. D'autant plus vite qu'entre les rochers de Pierraiguille qui limitent le coteau et le Rhône le passage offrait de sérieuses difficultés. Aussi, dès que quelque personnage important devait le franchir, des corvées étaient commandées pour l'aménager. Consuls et conseillers, dans ces circonstances, ne manquaient pas d'offrir, au nom de la ville, « du meilleur vin qui se peut trouver » aux seigneurs obligés, comme Louis XIII en 1642, de descendre de carrosse pour franchir le passage en chaise à porteurs. Un rocher plat qui, en cet endroit, émerge du fleuve, a gardé de ce fait le nom de Table du Roi.

4° *Crozes-Hermitage.* — Une partie du vignoble de l'Hermitage s'étend sur la Commune de Crozes-Hermitage, et tout ce que nous venons de dire au point de vue historique concerne aussi cette appellation dans une certaine mesure.

C. — **Groupe méridional.** — Côtes-du-Rhône du Gard et du Vaucluse.

Nous y trouvons deux appellations communales bien connues : Tavel et Châteauneuf-du-Pape.

1° *Tavel.* — Le Tavel est le Roi des vins rosés. Nous avons peu de renseignements sur son histoire particulière, car elle est intimément liée à celle de toute la Côte-du-Rhône gardoise évoquée au début de cette étude. Tout ce que nous y avons dit s'applique à Tavel. Nous savons cependant que Louis XIV l'appréciait, et que Brillat-Savarin, Balzac, Chavette, Monselet connaissaient et proclamaient ses mérites. Et nous arrivons à :

2° *Châteauneuf-du-Pape.* — Devons-nous ici exposer à nouveau tout ce que nous avons déjà écrit et publié sur Châteauneuf-du-Pape ? Nous craindrions d'être ou trop brefs ou trop prolixes. En tout cas, nous procèderions à des redites. Nous pensons donc qu'il est préférable de ne pas abuser encore de l'hospitalité du *Progrès agricole,* et nous renvoyons nos lecteurs aux articles et brochures que nous avons publiés sur ce sujet. Et puis, certains nous accuseraient sans doute d'être davantage Président du Syndicat de Châteauneuf-du-Pape que Président du Syndicat des Côtes-du-Rhône. Cette fois-ci, nous ne voulons pas mériter ce reproche. Tout ayant été dit sur Châteauneuf lors des Fêtes du Vin de 1938, c'est au reste de la région des Côtes-du-Rhône que nous avons voulu rendre hommage.

Baron Le Roy.

LE VIGNOBLE DU SUD-OUEST

Le bassin de la Garonne et celui de l'Adour constituent l'une des régions de France où la vigne est la plus cultivée. Dans les 13 départements qu'elle réunit, ne compte-on point près de 100 000 vignerons exploitant plus de 100 000 hectares ?

Ces chiffres méritent commentaires, ils veulent dire que le quart des vignerons de notre pays sont massés dans le Sud-Ouest et qu'ils y exploitent à peu près la même proportion de la surface totale consacrée chez nous à la production du raisin.

Pourquoi cette place si prépondérante donnée à la vigne dans le triangle qui ayant pour sommet le seuil de Naurouze, a pour côtés d'un part la chaîne Pyrénéenne, de l'autre la ligne des derniers contreforts du Massif Central et pour base la côte Atlantique de la frontière espagnole, à l'embouchure de la Gironde ?

C'est que les conditions de milieu lui sont particulièrement favorables. Entendons-nous bien. Le producteur doit compter là comme ailleurs avec maints fléaux redoutables, gelées printanières, grêle, maladies cryptogamiques souvent favorisées par l'atmosphère humide du climat océanique.

Par contre, il faut reconnaître que la chaleur bienveillante des étés, la molle tiédeur d'automnes prolongés favorisent remarquablement la maturité de la vendange et quand le choix du cépage a été heureux, que l'exposition est bonne, que le terroir s'y prête, tout est réuni pour l'obtention d'une incomparable qualité. Et ainsi nous comprenons pourquoi la région du Sud-Ouest a tellement contribué à enrichir l'armorial des grands vins, puisqu'elle lui apporte les noms retentissants du Bordelais, Médoc, St-Emilion, Graves et Sauternes, ceux plus discrets de Monbazillac, Cahors, Gaillac, Jurançon, qui enchantent les gourmets, et aussi ce produit si distingué de la distillation du vin qui s'appelle l'Armagnac.

Une promenade à travers ces vignobles célèbres, marquée de quelques arrêts aux endroits les plus attachants, mérite sans nul doute d'être faite. Nous allons l'entreprendre.

LE BORDELAIS

Les limites territoriales de la région du Bordelais sont tout naturellement celles de l'appellation d'origine « Bordeaux ». Bien que les experts qui opèrent en vertu de la législation nouvelle sur les appellations contrôlées n'aient pas achevé un travail qui sera nécessairement long et fort délicat, on peut dire que le vignoble, qui produit des vins réputés, est celui qui s'étend sur les rives de la Gironde et sur celles des deux cours d'eaux qui la forment, la Garonne et la Dordogne. La grande forêt de pins maritimes se charge de limiter au sud et à l'ouest le territoire où la vigne est susceptible de prospérer dans de bonnes conditions. Mais au nord et à l'est, les frontières sont plus imprécises et résultent surtout de vieux usages, des constatations séculaires qui ont permis de se rendre compte avec certitude des aptitudes de tel terrain à convenir ou non à une production de qualité.

Le vignoble du Bordelais avec ses 140.000 hectares est vaste et si les conditions climatériques qui le régissent sont partout assez sensiblement les mêmes, les sols sur lesquels il végète sont par contre étonnamment variés. D'où la gamme des vins de la Gironde et les grandes divisions que l'on a été amené à créer parmi eux.

Sur la rive gauche de la Garonne et de la Gironde s'étend une longue bande de terrasses graveleuses, d'un relief peu accentué et pourtant légèrement mamelonnée, qui porte le vignoble des *Graves* et du *Médoc*. Bien que les sols de cette région soient d'origine alluviale, leur ancienneté qui s'est traduite par des transformations profondes, que la pédologie met en valeur, et les différences de niveau qu'ils occupent, font qu'ils sont de structure très diverse. Les cailloux quartzeux, qui les constituent, sont plus ou moins volumineux, d'où la distinction entre « grosse grave » et « petite grave ». Parfois, ils sont si fins qu'ils ne forment plus que du sable. Dans certains cas, le sous-sol est aliotique, c'est-à-dire constitué d'un véritable banc de sable aggloméré par un ciment ferrugineux, dans d'autres, il est calcaire, notamment dans la partie nord du Médoc. D'où de sensibles nuances dans la nature et aussi la qualité des vins obtenus. Ce sont évidemment les sols où dominent les éléments les plus volumineux, les graves les plus grosses, mais aussi les plus pauvres et les plus saines, qui portent les crus les plus réputés.

Le *Médoc* est la partie qui s'étend depuis le nord de Bordeaux jusqu'au voisinage de l'embouchure de la Gironde, suivant une bande qui n'excède guère une dizaine de kilomètres de large. La zone des grands vins ne dépasse pas Lesparre — au delà se trouve en effet une région de Palus, c'est-à-dire de terres basses, ne convenant pas à la finesse. Les vins du Médoc sont obtenus à partir des cépages nobles qui s'appellent le Cabernet Sauvignon, le Malbec, le Merlot et le Verdot. C'est une association convenable de ces plants, parmi lesquels le premier domine toujours, qui assure une haute distinction au vin obtenu.

Une classification déjà fort ancienne, puisqu'elle date de 1855, mais à laquelle il n'y a guère lieu de toucher, a été faite par le « Syndicat des Courtiers-gourmets » entre les divers crus du Médoc.

Elle distingue les *crus classés* proprement dits, répartis eux-mêmes en cinq catégories, puis les crus bourgeois, les crus artisans et les crus paysans. Ces épithètes peuvent se passer de commentaires, puisqu'elles permettent de pressentir à quelles natures de vins elles correspondent.

Les crus qui ont fait l'objet du classement en cinq catégories sont au nombre de 59, parmi lesquels trois seulement ont été jugés dignes d'être appelés premiers. Il est vrai que leur réputation est universelle : n'ont-ils pas noms, en effet, de Château-Lafite, Château-Margaux et Château-Latour ? La classification a été faite sévère, si bien que figurent parmi les cinquièmes crus des châteaux pourtant fort renommés. La nature à laquelle on doit le sol, l'exposition, les cépages n'est évidemment pas la seule à assurer la qualité d'un vin : l'influence du vigneron qui cultive, vendange et vinifie est aussi capitale. Mais il y a des traditions solides

en Médoc, qui sont scrupuleusement observées, et c'est pourquoi, malgré tous les changements qui ont pu se produire parmi les hommes en 85 ans, il y aurait bien peu à modifier dans la classification de 1855.

La région des *Graves* s'étend au sud du Médoc des environs de Bordeaux, jusqu'à Barsac, confinant aux « pays de Sauternes ».

Les « Graves » font à la fois place à des vins rouges et à des vins blancs : les premiers l'emportent dans la moitié nord, les seconds dans la moitié sud. Les cépages rouges sont les mêmes qu'en Médoc. Les blancs sont le Sémillon et le Sauvignon, auxquels est généralement associée la Muscadelle.

Il y a dans les « Graves » des crus fort célèbres ; le Syndicat des courtiers-gourmets n'en a toutefois pas effectué la classification, se bornant à faire figurer l'un d'eux, Château Haut-Brion, parmi les premiers crus, l'apparentant ainsi très légitimement aux trois grands crus du Médoc.

Les vins blancs de Graves sont sans doute plus connus du public que les rouges. C'est qu'ils ont un cachet des plus particuliers. Leur caractère est la fraîcheur, le moelleux sans douceur excessive, et c'est pourquoi ils conviennent si bien sur les coquillages et le poisson. Peut-être cédant abusivement au désir d'une certaine clientèle recherchant dans les vins blancs de Bordeaux un peu trop de liqueur, a-t-on tendance depuis quelques années à vinifier dans les Graves comme chez les voisins de Sauternes. C'est bien dommage, car l'on supprime ainsi dans la gamme des vins de Bordeaux, une note des plus originales et des plus savoureuses.

La région de « *Sauternes* » occupe la partie la plus méridionale du vignoble du Bordelais. Très restreinte, elle repose seulement sur le territoire de cinq communes contiguës qui sont Barsac, Preignac, Fargues, Bommes et Sauternes. Les vignes sont disposées sur des coteaux faiblement accidentés s'étageant de part et d'autre d'un petit affluent de la Garonne nommé le Ciron. Les sols sont très variables, souvent constitués de graves puisque l'on est encore au voisinage du grand fleuve, mais aussi de formations argilo-calcaire, voire purement calcaire comme à Barsac. De là une très grande diversité des vins obtenus. Les cépages cultivés sont ceux qui fournissent les vins de graves blancs, auxquels s'ajoute parfois un plant du Rhin, le Riesling, plus généralement appelé Metternich dans la contrée peut-être parce qu'essentiellement cultivé dans un vignoble de la vallée du Rhin ayant longtemps appartenu à la famille de ce nom.

La grande originalité des vins de Sauternes résulte surtout des conditions de vendanges et de vinification. Grâce aux brouillards du matin, fréquents à l'automne, se développe sur les grappes la moisissure connue sous le nom de Botrytis, agent de la pourriture noble, mais le soleil qui perce empêche le champignon de se développer de façon calamiteuse. Il n'est là que pour vivre aux dépens de l'acidité du raisin, amincir la pellicule, dès lors plus apte à laisser s'évaporer l'eau de constitution, si bien qu'il y a concentration des sucres en même temps que diminution de l'acidité.

Et comme la vendange s'effectuera par « tries » successives, grain à grain, au fur et à mesure de la parfaite maturité de chacun d'eux, on arrive à obtenir des moûts étonnamment concentrés, qui font que le Sauternes est un vin de liqueur naturel, où à côté de 13 à 14° d'alcool subsistera par litre souvent plus de 50 grammes de sucre. La vinification de pareils moûts est des plus délicates, il faut des prodiges d'habileté et une rare patience pour aboutir après 3 années de soins en barriques, à la mise en bouteilles d'un liquide doré, limpide, délicatement bouqueté.

Comme pour les Médoc, les courtiers-gourmets ont en 1855 réalisé une classification des crus de Sauternes. Ils ont même isolé un « premier grand cru », « Château Yquem » qui est un joyau du Bordelais.

Si la majorité des grands noms des vignobles se trouve répartie sur la rive gauche de la Garonne et son estuaire, il existe pourtant un autre centre célèbre, situé au Nord de la Dordogne, vers son confluent avec l'Isle, c'est celui de *St-Emilion et de Pomerol*, région de vins rouges, où l'on trouve les mêmes cépages fins qu'en Médoc, moins le Verdot, mais cultivé dans des sols très différents.

Si la grave apparaît parfois, notamment à Pomerol, les terres argilo-calcaires sont fréquentes et en tous les cas le sous-sol est toujours constitué par une puissante assise de calcaire à astéries, où des caves remarquables ont été creusées.

La teneur notable en carbonate de chaux des sols du St-Emilionnais font que les vins de cette région sont très différents des Médoc, moins délicats peut-être, ils sont plus généreux, d'une plus riche couleur, constituant une véritable transition avec les Bourgognes, auxquels ils s'apparentent parfois très intimement.

Indépendamment de ces régions fameuses, le vignoble du Bordelais en compte quelques autres qui ont aussi contribué à sa gloire. Celle dite des « *Côteaux de la Rive droite* », où la vigne, alignée sur des pentes souvent rapides, très bien exposées au midi, donne des vins blancs, liquoreux, de sève délicate. Les noms bien connus de Ste-Croix du Mont, Loupiac, Langoiran attestent de la qualité des produits obtenus.

Entre Dordogne et Garonne s'étend une région très accidentée, qui réserve à la vigne de belles expositions. C'est celle de l'*Entre-Deux-Mers*. Enfin, au nord de la Dordogne et de la Gironde, on va trouver successivement Fronsac et son tertre célèbre, le Cubzadais, le Bourgeais et le Blayais. Les vins produits par ces terroirs, fins parfois, « grands ordinaires » en tous les cas, sont parfaits pour la table, gagnent en bouteille et se conservent très longtemps.

Ainsi le Bordelais offre-t-il une variété incomparable de produits et cela, à tous les degrés, aussi bien dans la catégorie la plus aristocratique que dans celle plus modeste des vins à noms discrets, plus familière à la majorité des consommateurs.

***

Malgré la réputation de son vignoble et les avantages commerciaux qui sembleraient devoir résulter d'une telle gamme de production, la situation économique du Bordelais n'est malheureusement pas des plus prospères.

Le « château » avec son territoire planté souvent important, de 25, 40, 50 hectares et plus, constitue une lourde charge pour son propriétaire. La pauvreté des sols, les traditions culturales font que les rendements sont toujours des plus restreints et pourtant les ventes sont très difficiles. Sans doute les prix unitaires se sont-ils sensiblement accrus depuis quelques années, mais que de stocks sans débouchés !

La propriété est donc contrainte à d'énormes avances d'argent, à laquelle il ne lui est pas souvent facile de faire face. La conséquence, c'est l'arrachage de bien des vignes dans le Médoc, ou bien la conservation de plantations exagérément âgées, qui devraient être reconstituées, la liquidation même de beaux domaines à des prix très restreints.

Les régions à grands ordinaires se défendent mieux. Elles le doivent beaucoup à un admirable effort de la coopération, qui en dix ans a mis sur pieds tout un réseau de caves puissantes, bien outillées, où la vinification est parfaitement assurée.

Il serait souhaitable qu'un même soufle anima les propriétaires de grands crus, pour aboutir en commun à une meilleure organisation de la vente et aussi à la réalisation d'une propagande plus soutenue, plus coordonnée, dont on a peut-être jusqu'à ce jour un peu trop mésestimé les possibilités.

« Monbazillac » et « Bergeracois »

Les rives de la Dordogne depuis les environs de Bergerac jusqu'aux confins du département de la Gironde, sont couvertes d'un magnifique vignoble, dont la réputation n'est plus à faire, du moment qu'on lui doit des noms comme ceux de Monbazillac, Montravel et justement aussi, Bergerac.

Le climat de la région est naturellement tout à fait comparable à celui du Bordelais si voisin, c'est dire qu'il convient parfaitement à la production du raisin.

Les automnes y sont généralement fort beaux et sont aussi propices à une parfaite maturité. Les vignes occupent d'ailleurs les pentes bien exposées, argilo-

calcaires et argilo-siliceuses, d'une ligne de collines dominant la belle vallée de la Dordogne, à droite et à gauche de ses rives.

Ce sont les vins blancs qui ont acquis la plus grande célébrité et plus spécialement ceux de Monbazillac, dont le vignoble est aménagé sur les croupes de la rive sud, face à Bergerac, dominés par un beau château médiéval.

Le cépage le plus répandu est le Sémillon. On lui associe la Muscadelle, un peu de Sauvignon, au total ces deux derniers dans la proportion d'un tiers environ.

La culture est très bien faite, mais c'est la vendange qui, comme à Sauternes, est l'objet des soins les plus minutieux. C'est que l'on peut à Monbazillac obtenir le développement de la « pourriture noble ». Si la cueillette grain à grain n'est plus de règle, du moins attend-on pour récolter une maturité très avancée, prolongeant pour cela la vendange jusqu'aux premiers jours de novembre s'il le faut. Les moûts sont dès lors des plus riches en sucre, en renfermant 250, 300 gr. et plus par litre, et de vinification délicate. Leur clarification exige maints soutirages et un emploi convenable de l'anhydride sulfureux. Après fermentation, le vin obtenu pèsera en moyenne de 11 à 12° d'alcool tout en conservant très souvent 80 grammes et plus de sucre par litre.

Le Bergeracois produit aussi des vins rouges qui sont de qualité agréable, lorsque obtenus à partir du Cabernet Sauvignon, du Merlot et du Malbec, comme à Saint-Emilion.

Les vins de Bergerac ont eu bien souvent dans l'histoire à lutter commercialement avec ceux de Bordeaux. Des privilèges exceptionnels avaient été obtenus pour eux, grâce auxquels ils avaient faculté de redescendre à toute époque la Dordogne, jusqu'aux ports d'embarquement, mais Libourne et Bordeaux engagèrent une procédure de protestation au début du XVIme siècle dont la Révolution seule devait apporter le dénouement.

Toutes ces difficultés n'empêchèrent point une solide réputation de s'établir en faveur d'excellents produits, appréciés à l'étranger comme en France et qui complètent d'une façon des plus heureuses la gamme des vins blancs liquoreux de notre pays.

Vignoble du Lot et vin de Cahors

Le Lot qui comptait avant l'invasion phylloxérique 60.000 hectares de vignes n'en a plus qu'une vingtaine de mille à l'heure actuelle. Lorsque l'on parcourt la vallée du bel affluent de la Garonne, on trouve partout, sur les pentes pierreuses bien exposées des coteaux, la trace de maints vignobles complètement abandonnés : la végétation sauvage s'est emparée des friches. On ne peut s'empêcher d'un sentiment de regrets, mais aussi d'admiration rétrospective pour les générations de vignerons qui surent si longtemps s'accrocher à un travail des plus ingrats.

Les ceps, quittant les pentes, ont gagné la vallée, mais il en reste encore fort heureusement assez en bonne situation sur la côte ou ses éboulis, pour assurer la réalisation de ce « vin de Cahors » que les gourmets savent apprécier.

Le « Cahors » est un vin rouge, principalement produit par le Malbec ou Cot, beaucoup plus connu dans la région sous le nom d'Auxerrois. C'est un cépage fin auquel sont associés parfois le Gamay et le Mauzac. Ces plants, lorsqu'ils végètent sur terre de Causse, argilo-calcaire, riche en oxyde de fer ou sur les terrasses d'alluvions anciennes, argilo-siliceuses, sont susceptibles de donner des vins riches en alcool, de 11, 12, voire 13°, ayant du corps, du moelleux, et aussi de la finesse. Avec une pareille structure, ils peuvent être de conservation prolongée quand tous les soins voulus ont été donnés à la vinification. Mais ils sont fort agréables à boire jeunes et ils enchantent les touristes nombreux en ce beau pays.

Les vins de Cahors déjà connus avant l'occupation romaine, appréciés à la table de François Ier, cités élogieusement par Arthur Young, continuent à rallier les suffrages et justifient la réputation dont ils font l'objet.

Le vignoble du Béarn et le « Jurançon »

La vigne a fait son apparition en Béarn, dès le temps d'Ausone, proconsul d'Aquitaine, c'est-à-dire à la même époque qu'en Bordelais. Mais elle ne semble avoir pris d'extension qu'au moyen âge, sous l'impulsion des ordres monastiques. Quant à la réputation réelle de ses produits, elle date de la Renaissance et surtout de cette fameuse histoire de la gorgée de vin de Jurançon, absorbée dès sa naissance par le futur Henri IV.

La crise phylloxérique porta un coup très dur à un vignoble qui s'était largement étendu. Aujourd'hui, il n'y a plus que deux centres viticoles importants en Béarn. Celui du « Jurançonnais » qui compte quelques 3.000 hectares répartis sur des coteaux situés à l'ouest et au sud-ouest de Pau et celui du Vic-Bilh, occupant sur environ 3.500 hectares les croupes qui s'étendent au nord-est de la même ville.

D'une façon générale les plantations ont été faites à une altitude variant entre 300 et 350 mètres. Presque partout l'emportent les cépages blancs : en Jurançon, les Manseng, gros et petit, et le Courbu, en Vic-Bilh, le Ruffiac et aussi le couple bordelais Semillon-Sauvignon. Cependant, les vins rouges du Béarn, autrefois très vantés, fort rares aujourd'hui, ne sont quand même pas complètement disparus. Le Bouchy d'une part, le Tannat, associé au Cabernet, d'autre part, en donnent d'excellents.

La production des bons vins blancs du Béarn obéit à des règles comparables à celles décrites pour Sauternes et Monbazillac. Grâce à l'exposition des vignes sur les pentes sud et sud-ouest, et aux conditions climatériques de l'automne, il est possible d'obtenir un degré mustimétrique très élevé, de l'ordre de 15, 16, voire 18°. Le retard apporté dans la vendange assure le passerillage des grains, souvent même se développe le Botrytis, assurant la pourriture noble et ses heureux résultats.

La fermentation qui se développe dans un moût très chargé de sucre est fort lente. En Jurançonnais elle n'est parfois achevée qu'au bout de 3 ou 4 années de séjour en futailles. Mais l'on obtient finalement un vin très riche en alcool, 13 ou 14°, généralement liquoreux et qui est aussi demeuré très fruité, grâce aux cépages utilisés.

L'Armagnac

La région d'Armagnac s'étend principalement sur le département du Gers, mais elle se prolonge chez ses deux voisins, le Lot-et-Garonne et les Landes. Trois sous-régions y sont distinguées : le Haut Armagnac, situé entre Auch et l'Agenais, pays de polyculture à sols calcaires où la vigne est surtout cultivée en vue de la consommation familiale et où l'on distille peu. La Tenarèze, au nord-ouest et à l'ouest d'Auch, est caractérisée par des collines argileuses de faible relief, aux sommets émoussés, très propices à la vigne, dont la culture l'emporte là sur tout autre. Le Bas-Armagnac, enfin, à l'ouest de la précédente, étale ses mamelons de formations siliceuses sur le Gers et les Landes jusqu'aux confins de la grande sylve ; la vigne dans des terres profondes et fraîches, y pousse exubérante.

Ce sont évidemment les eaux-de-vie de l'Armagnac qui ont fait la grande renommée de la région. Les vignes blanches l'emportent de loin sur les rouges : la Folle, plus connue là-bas sous le nom de Piquepoule, est toujours le cépage le plus répandu. Comme à Cognac, son vin un peu acide, de degré réduit, mais très fruité, convient particulièrement à la distillation. Le St-Emilion des Charentes, le Colombard et le Mauzac peuplent de plus en plus les plantations nouvelles. Le premier d'entre eux donne des vins convenant parfaitement à l'obtention d'eaux-de-vie très fines.

La distillation des vins d'Armagnac est une pratique déjà fort vieille, elle remonte au moyen âge, mais elle s'est surtout développée au XVIIIme siècle. Aujourd'hui les récoltants importants possèdent leur alambic tandis que la petite propriété recourt à l'atelier ambulant. C'est le bois qui est encore le combustible le plus souvent utilisé. L'appareil armagnacais donne, au premier passage, une eau-de-vie titrant environ 50°, ce qui est suffisant si l'on veut obtenir un vieillissement rapide.

L'« Armagnac » est logé dans des fûts de chêne de pays, dont la capacité est d'environ 2 barriques, préalablement affranchi, pour éviter trop de tannin et une nuance exagérément foncée.

Au bout de quelques années l'Armagnac développe son subtil bouquet, que le dégustateur compare à la violette, voire au pruneau, suivant sa provenance. Le produit est spécialement fin lorsqu'il a pris naissance en Bas-Armagnac. Que le consommateur ne s'y trompe pas et sache qu'une appellation d'apparence péjorative couvre en réalité la plus délicate des eaux-de-vie.

*
**

Le vignoble du sud-ouest n'étaye pas sa gloire uniquement sur des vins célèbres. Comment oublier en effet qu'il produit aussi des raisins de table, tels les chasselas de Moissac, qui font l'ornement des coupes à fruits et le délice des palais ?

Il semble que le chasselas ait été introduit dans le sud-ouest, venant de Fontainebleau, au temps de François 1er. Aujourd'hui sa culture est surtout répandue dans la vallée du Tarn, sur les coteaux de la rive droite, entre Montauban et Valence d'Agen, dans le Lot, au sud de cette rivière et en Lot-et-Garonne, dans la région de Port-Sainte-Marie. Les plantations de chasselas doré ont une tendance manifeste à s'étendre et la propagande entreprise en faveur du raisin, l'action des stations uvales, accroissent de plus en plus la demande du consommateur et la production cherche logiquement à y faire face. Grâce aux moyens de conservation, soit la vieille pratique qui consiste à laisser la grappe sur un morceau de sarment dont une extrémité plonge dans un flacon rempli d'eau, soit celle plus moderne qui met en œuvre le froid, il est possible de livrer du chasselas impeccablement frais jusqu'à Noël, voire au delà. Plusieurs mois durant, dès le 15 août, époque à laquelle commence généralement la cueillette, l'activité commerciale est grande sur les marchés spécialisés de Cahors, Montauban, Moissac et Port-Ste-Marie. Indépendamment des beaux chasselas, souvent ciselés et ensachés, on expédie aussi l'Oeillade, le Muscat de Hambourg et les Frankental dont la production tend à s'accroître depuis quelques années.

Et voilà achevé ce très rapide tour d'horizon parmi les vignes d'Aquitaine et de Gascogne. Sans doute le regard n'a-t-il pas eu le temps de se poser en maints lieux où l'on obtient pourtant de ces vins de pays fort séduisants qu'il est si agréable de dénicher en voyage. Mais les escales faites prouvent en tous les cas combien le milieu se prête aux formules les plus diverses et la riche parure que le Sud-Ouest assure à la carte des vins de France.

Paul THIÉRY,
Inspecteur régional de l'Agriculture.

LE VIGNOBLE ET LES VINS DE LA RÉGION DE COGNAC

Le vignoble des Charentes est l'un des plus anciens de France. Il s'étend sur les trois provinces d'Angoumois, Saintonge et Aunis. Et par une coïncidance curieuse, dès le Moyen âge, le vin produit par ce vignoble fut exporté, comme il l'est encore aujourd'hui, sous forme d'eau-de-vie. Le commerce du vin et du sel fut en effet durant tout le Moyen âge la base de la prospérité de cette région. Le sel de Saintonge était très en faveur dans tout le Nord de l'Europe. Les Normands le connaissaient depuis le IXme siècle et dès le début du XIIme siècle des documents établissent que les chargements de sel étaient accompagnés d'envois de vins de Saintonge que les Flamands chargaient à La Rochelle, Saintes et Saint-Jean d'Angély. Le droit maritime Hambourgeois signale en 1270 le sel et le vin de Saintonge et les envois de ce vin étaient importants à cette époque notamment en Suède, en Livonie, en

Lithuanie, en Allemagne du Nord et en Pologne. Vers la même époque l'Angleterre devint la cliente — et elle l'est toujours — de la région de Cognac. Jean sans Terre avait épousé en 1214 la fille du Comte d'Angoulême, et la Reine d'Angleterre, mère du roi Henri III d'Angleterre, possédait le Comté d'Angoulême et la terre de Cognac, et y prenait son vin. « Innombrables sont les preuves de la réputation qu'avaient les vins de Charente à l'étranger, écrit Robert Delamain, dans sa belle « Histoire du Cognac », (Stock éditeur) et le vin d'Aunis pouvait se vanter de repaître toute l'Angleterre, les Bretons, Flamands, Normands, Ecossais, Norvégiens et Danois ».

Mais si le vin des Charentes était connu et apprécié des navigateurs, c'est sous forme d'eaux-de-vie et sous le nom de Cognac, qu'il devait acquérir l'immense notoriété dont jouit le produit du vignoble charentais.

Et ce n'est qu'au début du XVIIme siècle que commença la distillation du Cognac. Certes on distillait auparavant du vin. Mais jusque vers l'an 1600, l'eau-de-vie obtenue était surout un médicament. Avec la distillation du vin des Charentes, l'eau-de-vie de vin allait devenir un aliment, et quel aliment !...

L'initiative de la distillation du vin de Charente, et l'invention du vieillissement des eaux-de-vie, reviendrait, d'après la tradition, à un gentilhomme charentais, le chevalier de Croix-Marron, qui vivait durant la première moitié du XVIIme siècle.

Personnage romanesque, tantôt ligueur, tantôt huguenot, partageant son activité entre les batailles, les amours, son vignoble et la Muse, car de Croix-Marron a laissé de fort beaux poèmes, il dresse une curieuse et attachante figure de soldat et de vigneron. Entre deux combats, sur les champs de bataille des guerres de religion dont les Charentes furent le théâtre, De Croix-Marron eut l'idée de faire construire par un artisan de Ségonzac, dont les héritiers vivent encore, un vaste chaudron de cuivre en forme de cornue, pour « brûler » le vin de son vignoble de la Brée en « Grande Champagne ». Ce fût la première chaudière charentaise, la même dont on se sert encore après plus de trois cents ans... Mais la trouvaille géniale aidée sans doute par le hasard, fût celle du vieillissement. Fatigué de combattre, le Chevalier de Croix-Marron vint faire une retraite à l'Abbaye des moines de Roissac, à mi-chemin entre Segonzac et Cognac, emportant avec lui, enfermée dans un fût de bois de chêne, la première eau-de-vie de Cognac. Et l'on s'aperçut vite, dans cette abbaye où la bonne chère était en honneur, de l'extraordinaire qualité que prenait cette eau-de-vie en vieillissant. L'évêque du diocèse qui visitait à intervalles éloignés l'abbaye, constatait à chaque dégustation les progrès accomplis, et il en devint le premier propagandiste...

Le Cognac était né, et le rôle du chevalier de Croix-Marron dans les Charentes se compare curieusement à celui de Dom Pérignon en Champagne...

Ce nouveau-né a fait depuis son chemin. Le Cognac est devenu universel, et il est considéré unanimement dans tous les pays civilisés, comme la première eau-de-vie du monde. Durant la période du libre échange, entre 1860 et 1880, il a connu un mouvement d'affaire exceptionnel, et sa région de production avait acquis une prospérité incomparable. Hélas le phylloxéra, en détruisant brutalement en 1878, une partie importante du vignoble charentais, venait interrompre cette éclatante prospérité. Après une interruption de près de 20 ans, le vignoble a pû être reconstitué, et est à nouveau suffisant pour satisfaire les besoins de sa clientèle mondiale.

Le vignoble actuel comprend sept divisions principales qui sont par ordre de valeur : la Grande Champagne, la Petite Champagne, les Borderies, les Fins Bois, les Bons Bois, les Bois ordinaires et les Bois à terroir. Ces sous-appellations ont été délimitées et contrôlées par une série de décrets, fixant les conditions de production des eaux-de-vie de « Grande Champagne », « Petite Champagne », « Borderies », « Fins Bois » et « Bons Bois ». La dénomination « Fine Champagne » a été également contrôlé par décret ; elle s'applique uniquement aux eaux-de-vie provenant des deux régions de « Grande Champagne » et de « Petite Champagne » et contenant au minimum 50 pour 100 d'eau-de-vie de Grande Champagne. La partie

la plus importante de ces décrets vise les procédés de fabrication, en éliminant les alambics à distillation continue et en précisant que les eaux-de-vie devront être obtenues selon le procédé « charentais » comportant des chauffes successives, consacré par des usages locaux, loyaux et constants. Le danger de l'emploi des alambics à alimentation continue qui atteignait la qualité et affaiblissait la réputation des produits est ainsi définitivement écarté.

Certes la qualité du Cognac, comme celle des grands vins, repose sur le cépage, le sol et le climat, mais les conditions de fabrication représentent un élément indispensable, d'une importance capitale, et la bataille pour l'appellation contrôlée s'est livrée sur ce point essentiel. « C'est un des faits les plus étranges en agriculture, disait au Congrès des viticulteurs tenu à Melbourne en 1932, M. F. de Castella, que sur toute le surface de la terre, cette région très limitée des deux départements de la Charente, soit la seule capable de produire un vin, qui, distillé à bas degré, puisse développer cet unique parfum, et ce qui est encore plus remarquable, cette extraordinaire absence de toute odeur indésirable, qui est la caractéristique du véritable Cognac ». Cet hommage éclatant et désintéressé rendu par un producteur étranger aux eaux-de-vie de Cognac, justifie la longue bataille des vignerons charentais pour le retour exclusif à la distillation traditionnelle. Et si nous insistons sur cette condition que l'on pourrait estimer accessoire alors qu'elle est capitale, c'est pour justifier l'action du législateur qui s'est attaché à assurer le respect des usages en matière de législation sur les appellations d'origine et de définition des grands crus. Nos vins illustres et nos grandes eaux-de-vie ont atteint depuis longtemps, le maximum de qualité et les innovations mercantiles que l'on a si souvent cherché à instaurer dans le seul but d'en diminuer le prix de revient, n'ont jamais eu d'autres résultat que d'en compromettre la qualité, d'en affaiblir la réputation et d'en paralyser l'écoulement.

Un grand nom comme celui de Cognac, produit universel, devait fatalement attirer les convoitises et susciter les contrefaçons. La Fédération des viticulteurs charentais s'est attachée à l'œuvre de défense, notamment par la loi du 20 janvier 1928 réglementant le mot « Fine », par la loi du 4 août 1929 créant des titres de mouvement « jaune d'or », par la loi du 4 juillet 1934, complétant la précédente et réglementant les étiquetages prêtant à confusion. Les décrets de mai 1936 et de juin 1938 conférant le bénéfice de l'appellation contrôlée à l'appellation Cognac et à ses sous-appellations ont parachevé cette œuvre. Et nous pouvons ajouter que le Service des Contributions indirectes contrôle le vieillissement du Cognac, et délivre des certificats d'âge aux eaux-de-vie qui y ont droit, à la demande des exportateurs.

Cet effort dans la loyauté de la production et de la vente à porté des fruits. Les exportations se sont sensiblement améliorées depuis quelques années : 27.000 hectolitres d'alcool pur en 1933, 40.000 en 1934, 34.000 en 1935, 41.000 en 1936, 55.000 en 1937. La vente sur le marché intérieur accuse également une progression appréciable. Le service de répression des fraudes de la Fédération des viticulteurs charentais, en liaison étroite avec les services officiels, assure une protection vigilante à ce produit de choix et fait impitoyablement la chasse aux abus en surveillant aussi étroitement les exportations que les ventes sur le marché intérieur.

Aussi le consommateur français et étranger peut s'adresser avec confiance à la Région de Cognac, il y trouvera comme autrefois, toute la gamme des grandes eaux-de-vie, admirablement selectionnées et vieillies suivant la technique trois fois centenaire des producteurs et des négociants de cette région privilégiée.

En ce moment difficile de l'histoire du monde, le véritable Cognac, la liqueur d'or, produit naturel et direct du sol, apparait comme le stimulant idéal, l'agent d'optimisme, de réconfort et de joie dont a besoin l'homme moderne : il peut lui faire confiance, il ne sera pas déçu.

C. Briand.

LE VIGNOBLE DES CHARENTES ET LES EAUX-DE-VIE DE COGNAC

Le vignoble producteur de cognac s'étend sur la presque totalité des deux départements de Charente et de Charente-Maritime, plus un petit nombre de communes de la Dordogne et des Deux-Sèvres. Mais, la portion la plus essentiellement viticole, comme densité des plantations et noblesse du produit, se trouve groupée, dans un rayon de 25 à 30 kilomètres, autour de la coquette ville de Cognac, qui en marque approximativement le centre géographique, en même temps qu'elle est le grand centre commercial de l'eau-de-vie donnée par les vignes : Le cognac ayant pris le nom de la cité et fait en retour à celle-ci sa réputation mondiale.

On estime que le climat, le sol et le cépage jouent chacun un rôle essentiel pour aboutir à la perfection de la « *liqueur des dieux* ».

Si la région entière productrice de cognac donne partout une eau-de-vie supérieure, ses titres de noblesse ne sont pas absolument égaux. Il y a des eaux-de-vie plus princières les unes que les autres. Et ces différences correspondent à des sous-régions ou crus qui sont : *La Grande Champagne,* ou premier cru, situé au sud de Cognac, entre le fleuve Charente et la rivière Le Né, aux sols très crayeux du super-crétacé (Coniacien, Santonien, Campanien) donnant une eau-de-vie qui possède les qualités suprêmes du cognac. *La Petite Champagne,* ou deuxième cru, qui entoure la Grande-Champagne par le sud, jusqu'à la Charente, dont le sol ressemble à celui du cru précédent, qui donne aussi une eau-de-vie parfaite, quoique un peu moins fine que celle de Grande-Champagne. *Les Borderies,* troisième cru, constituent une toute petite sous-région de quelques communes seulement, située au nord de Cognac, sur la rive droite de la Charente. Le sol en est argilo-siliceux, sur un sous-sol crayeux, l'altitude moyenne plus élevée, les vallonnements plus accidentés, la nature fraîche et pittoresque. Les eaux-de-vie, qui vieillissent plus vite, présentent aussi cette particularité de posséder beaucoup de corps, quoique un peu moins bouquetées que celles des régions précédentes. Les 4me, 5me, 6me et 7me crus sont désignés sous le nom générique de *Bois* ; et, par ordre décroissant de mérite, de *Fins Bois, Bons Bois, Bois ordinaires, Bois éloignés.* Les Fins Bois entourent de toutes parts la Grande, la Petite-Champagne et les Borderies. Les Bons Bois, à leur tour, entourent les Fins Bois. Les Bois ordinaires et les Bois éloignés sont constitués par deux bandes de terrain sensiblement parallèles à l'Océan. Le sol de ces diverses sous-régions est ordinairement argilo-calcaire pierreux ; mais, d'un calcaire moins friable, appartenant le plus souvent au Jurassique. Le type de ces terrains est appelé dans le pays : « *groie* ». Les eaux-de-vie de Fins Bois sont moins fines que celles de Champagne. Mais elles vieillissent plus vite. Celles de Bons Bois ressemblent aux précédentes ; mais elles sont davantage influencées par la plus grande proximité de la mer, qui en atténue les qualités. Cette influence est encore plus marquée quand il s'agit des eaux-de-vie des Bois ordinaires et des Bois éloignés, dont le mérite essentiel est d'être d'un prix plus bas que celles des crus précédents.

Le cognac aux qualités les mieux harmonisées est composé d'un assemblage d'eaux-de-vie des principaux crus, mélangées dans des proportions que chaque négociant a longuement et très minutieusement étudiées.

La hiérarchie des crus s'est formée empiriquement, basée sur la qualité des eaux-de-vie, leur sélection, non sur la géographie du terrain.

Le vignoble actuel des Charentes est loin d'être ce qu'il a été autrefois. La crise phylloxérique l'a, plus qu'ailleurs, réduit et transformé.

La surface cultivée en vignes, après avoir atteint et dépassé 300.000 hectares, fut réduite à presque rien par le phylloxéra. Elle n'est plus aujourd'hui, après la reconstitution, que d'environ 70.000 hectares.

La production a varié de même manière. De 9.200.000 hectolitres de vin, moyenne décennale de 1866 à 1875, avec maximum en 1875 dépassant 14.000.000 d'hectolitres, la moyenne des récoltes est tombée à 661.000 hectolitres pendant la décade 1885-1894, avec un minimum de 463.000 hectolitres en 1890. La production actuelle, malgré des rendements à l'unité de surface fortement accrus dans les principaux vignobles, est loin d'atteindre celle d'avant le phylloxéra. La moyenne des dix dernières années est seulement de 2.471.000 hectolitres ; et, en 1922, l'année la plus favorisée depuis longtemps, n'a pu donner que 4.000.000 d'hectolitres.

La constitution très calcaire et sèche des sols charentais produisant le meilleur cognac fut un milieu de choix pour le phylloxéra qui détruisit les vignes avec une extrême rapidité.

Signalé dans les Charentes pour la première fois en 1872, le phylloxéra avait déjà accompli son œuvre de destruction, en 1877, dans les crus les plus réputés.

La première reconstitution, qui tout naturellement voulut se baser sur ce qui avait été déjà réalisé dans le midi de la France, conduisit à des échecs retentissants et profondément décourageants.

Les premiers porte-greffes américains utilisés ne résistaient pas au calcaire et mouraient de la chlorose avant même que d'avoir produit.

Le grand commerce, inquiet pour son ravitaillement en eau-de-vie de Cognac, et les viticulteurs redoutant de ne pouvoir continuer à produire, unirent leurs moyens et leurs efforts, pour tâcher de trouver la solution du nouveau et redoutable problème spécial qui se posait.

Le cas fut signalé au Ministère de l'Agriculture. Celui-ci chargea P. Viala d'une mission en Amérique, pour aller étudier sur place les vignes sauvages susceptibles de vivre dans les calcaires. Viala rapporta le Vitis Berlandieri, qui devait servir à la création des hybrides à l'aide desquels la reconstitution des sols calcaires put être enfin reprise.

Cognac et sa région devinrent alors, au point de vue recherches sur l'adaptation des porte-greffes, un véritable champ d'expériences et un centre d'études spécialisées.

Maxime Cornu, Mouillefert vinrent sur place essayer la lutte contre les difficultés. Le Comité de viticulture et la Station viticole de Cognac furent créés en 1888. L. Ravaz, puis M. J. M. Guillon, directeurs successifs de cette Station viticole, ainsi que des praticiens éminents d'avant-garde, comme A. Verneuil, contribuèrent beaucoup à la résurrection du vignoble charentais par le greffage sur porte-greffes résistants, créés surtout par Couderc et par Millardet.

Depuis, quoique les problèmes vitaux essentiels soient résolus, Cognac a continué de parfaire l'œuvre si bien commencée, mais toujours perfectible. La Station viticole, sous la direction de M. Mayrac, et, actuellement, de notre ami, M. René Lafon, y travaille de son mieux.

Grâce à la générosité d'un riche bienfaiteur, Jean Fougerat, à la Station de Cognac est venu s'ajouter un autre établissement de recherches viticoles, *la Fondation Fougerat*, qui s'efforce à son tour de rendre à la viticulture charentaise les services qu'on attend d'elle. C'est dans ses laboratoires et ses champs d'expériences que la question de la chlorose a pu faire un pas de plus, tant au point de vue théorique de ses causes qu'au point de vue de ses remèdes pratiques.

Quoi qu'il en soit, la Folle Blanche, qui occupait la majeure partie du vignoble de la région, a été peu à peu délaissée, à cause de sa sensibilité à la pourriture grise et aux gelées de printemps. Elle a été remplacée par le St-Emilion. Aujourd'hui, le St-Emilion constitue la base du vignoble avec quelque peu de Colombard.

Mais le St-Emilion, qui possède de si éminentes qualités, a lui aussi un défaut très grave : il mûrit trop tard ses fruits et ses bois. En décembre 1938, les Charentes viennent justement d'éprouver un désastre dû à la sensibilité du St-Emilion aux gelées d'hiver. Ses sarments moelleux et peu aoûtés ont été tués sur de vastes surfaces. Souvent tous les yeux sont morts et quelquefois même les ceps, gelés jusqu'au porte-greffe, devront être regrettés au printemps.

Parce que nous avons reconnu ce défaut au St-Emilion, nous avons entrepris de croiser ce cépage avec la Folle Blanche surtout, et avec d'autres variétés locales, dans le but d'essayer d'obtenir des métis qui possèderaient les qualités réunies de l'un et de l'autre composants, sans leurs défauts.

Nous avons déjà des résultats très encourageants.

Les vins obtenus dans toute la région productive de cognac sont à peu près tous distillés.

Cette façon d'exploiter les vins des Charentes n'est pas très ancienne. Elle remonte seulement au début du XVIIme siècle. Les qualités exceptionnelles de l'eau-de-vie de cette région ayant été relevée paraît-il, à la suite de surproduction et de mévente, survenues vers cette époque, et qui amenèrent les producteurs à distiller leurs vins, pour en assurer la conservation sous un plus petit volume.

Les eaux-de-vie sont stockées, partie chez les viticulteurs eux-mêmes, partie chez les grands négociants. Et, comme les cognacs ne sont consommés qu'à l'état vieux, ou tout au moins d'un certain âge, il s'ensuit qu'il y a dans le pays de véritables fortunes, entassées dans des fûts spécialement fabriqués avec des bois de chêne du Limousin.

A l'âge de 5 à 6 ans, le cognac, qui a déjà pris une teinte jaune d'or, commence à être consommable. Mais, c'est seulement à 25 ou 30 ans qu'il arrive à acquérir toutes ses qualités.

Comme autrefois la viticulture et le commerce avaient su associer leurs efforts pour rendre à la vigne les possibilités de vivre et prospérer, aujourd'hui ils marchent toujours la main dans la main, pour défendre le produit qui fait leur raison d'exister, et solutionner ensemble les questions économiques ou techniques qui se posent. Tels sont les buts de la Fédération des viticulteurs charentais, qui réunit en une association puissante la majorité des producteurs régionaux, d'où les négociants ne sont pas exclus, et l'Union de la viticulture et du commerce du cognac, où travaillent, au bénéfice de tous et à l'harmonie de l'ensemble, les élites des deux corporations.

J.-L. VIDAL,
Directeur de la Fondation Fougerat
(*Institut de Recherches viticoles*)

LA CONFÉDÉRATION DES VIGNERONS DU CENTRE
ET DE L'OUEST

En 1925, quelques personnalités viticoles de la Touraine, de l'Anjou et du Blésois prenaient l'initiative de créer une Confédération des Associations viticoles de tous les départements formant le bassin de la Loire.

Elles s'inspiraient de l'exemple donné depuis longtemps par la Confédération Générale des Vignerons du Midi, ainsi que par la Bourgogne, l'Algérie, le Sud-Ouest, la Champagne, les Charentes, l'Alsace.

Jusqu'alors, il existait dans la plupart des départements du Centre-Ouest, des associations départementales qui organisaient des foires aux vins et qui se préoccupaient de la défense de la viticulture locale. Mais elles agissaient en ordre dispersé et ne prenaient qu'une très faible part à la défense des intérêts généraux de la viticulture.

La Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest — C. G.V.C.O. — réunit aujourd'hui toutes les grandes associations viticoles de l'Allier, du Cher, de l'Indre, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher, de la Loire-Inférieure, du Loiret, du Maine-et-Loire, de la Nièvre, du Puy-de-Dôme, de la Sarthe, des Deux-Sèvres,

de la Vendée, de la Vienne, de la Corrèze et de la Haute-Loire. Au total, seize départements dont l'importance viticole est très inégale, dont les intérêts sont variés comme le sont leurs productions vinicoles.

La Confédération exerce d'abord son action auprès des vignerons. En étroite et confiante collaboration avec les directions des services agricoles et les stations œnologiques, elle s'efforce d'orienter les viticulteurs dans la voie de tous les progrès : choix judicieux des cépages, lutte contre les maladies cryptogamiques, meilleures méthodes de culture et de vinification, développement de l'organisation coopérative. Le secrétariat confédéral communique aussi fréquemment que possible des informations sur l'état des vignobles, les transactions effectuées et la tendance des cours.

Mais, la défense viticole ne peut pas être l'œuvre exclusive des viticulteurs et de leurs associations. L'intervention des pouvoirs publics est indispensable. Surtout depuis 1930, des lois et des réglementations nombreuses régissent l'économie viticole et constituent le statut de la viticulture.

Pour sauvegarder les intérêts régionaux dont elle a la charge, la C. G. V. C. O. a provoqué la constitution de deux groupes parlementaires, l'un au Sénat, l'autre à la Chambre des députés.

Ces groupes de défense de la viticulture du Centre et de l'Ouest comprennent les parlementaires représentant les départements confédérés, sans distinction d'opinions ou de partis. Le groupe sénatorial est présidé par M. Linyer, sénateur de la Loire-Inférieure. Celui de la Chambre, fondé par M. Camille Chautemps, alors député d'Indre-et-Loire, est présidé par M. Robert Mauger, député du Loir-et-Cher.

L'existence de ces groupes à côté de la C. G. V. C. O. assure l'indépendance respective de l'organisation professionnelle et des parlementaires. La C. G. V. C. O. tient à la disposition des groupes parlementaires de défense la documentation nécessaire.

La Confédération des vignerons du Centre et de l'Ouest, sans laisser compromettre les intérêts qui lui sont confiés, entend maintenir et renforcer la solidarité qui doit exister entre tous les viticulteurs français de la métropole et de l'Algérie. Elle est affiliée à la Fédération des associations viticoles de France, où elle travaille en liaison avec tous les autres groupements viticoles régionaux et s'efforce toujours de trouver les solutions permettant de réaliser l'accord de toutes les régions.

La C. G. V. C. O. a pris l'initiative de constituer un groupement spécialisé dans la défense des appellations d'origine du Centre et de l'Ouest : l'Union syndicale de défense des appellations d'origine du Centre et de l'Ouest (qui représente les appellations contrôlées suivantes : Anjou, Anjou-Saumur, Muscadet (Sèvre-et-Maine, Coteaux de la Loire), Pouilly-sur-Loire, Quincy, Vouvray, Jasnières, Reuilly, Bourgueil, Chinon, Montlouis.

Préoccupée de réaliser une collaboration entre la viticulture et le commerce, notamment pour tout ce qui a trait à la propagande, aux questions de transport, à la répression des fraudes, la C. G. V. C. O. et la Fédération des Syndicats du commerce de gros de la région du Centre ont constitué une Commission mixte chargée d'étudier des solutions favorables à la fois à la propriété et au commerce.

La Confédération a tenu, depuis sa fondation — outre de nombreuses réunions de propagande ou d'études organisées dans presque tous les départements confédérés — des congrès qui ont eu lieu successivement à Tours, 1925 ; Angers, 1926 ; Clermont-Ferrand, 1927 ; Nantes, 1928 ; Blois, 1929 ; Sancerre et Beaugency, 1930 ; Angers, 1931 ; Poitiers et Tours, 1932 ; Pouilly et Chinon, 1933 ; Saint-Pourçain, 1934 ; Blois, 1935 ; Bourgueil, 1936 ; Amboise, 1937 ; Blois, 1938.

La Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest est représentée dans tous les organismes qui intéressent la viticulture :

Commission interministérielle, Conseil supérieur des alcools, Comité National des appellations d'origine, Comité National de propagande en faveur du vin.

La C. G. V. C. O. participe depuis 1930 à la lutte contre la fraude, avec le con-

cours d'un agent syndical, agréé et commissionné par arrêté du ministre de l'Agriculture.

La Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest a mis en évidence les aléas considérables de la production vinicole dans les départements confédérés. La régression à peu près constante et générale du vignoble, l'exode continu des jeunes vignerons, confirment la situation précaire de la viticulture ligérienne. Il importait de faire connaître les caractéristiques de l'économie viticole du Centre-Ouest, ses difficultés particulières, ses besoins spéciaux.

Au cours de ses dernières manifestations, la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest a affirmé son attachement aux principes de la législation viticole qui comportent l'assainissement du marhé, l'échelonnement des livraisons et le financement des récoltes.

Si cette législation n'avait pas été conçue et appliquée, aucun redressement des cours des vins n'aurait été possible. Mais la C. G. V. C. O. estime que, sans rien compromettre des principes essentiels de la législation viticole, les améliorations qui peuvent être apportées doivent renforcer la protection de la viticulture familiale et traditionnelle.

La C. G. V. C. O. n'a cessé de protester contre les mesures qui imposent, dans les régions où le vignoble est en régression, des sacrifices aux viticulteurs qui n'ont, individuellement, aucune responsabilité dans la surproduction vinicole.

Cependant, la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest a toujours fait preuve du plus grand esprit de conciliation. Elle s'est ralliée à toutes les solutions transactionnelles. Elle estime, en effet, que la solidarité agissante et les sacrifices réciproques de toutes les régions sont indispensables pour la sauvegarde des intérêts de l'ensemble des vignerons.

P. Jarnier,

Secrétaire général de la C. G. V. C. O.

LA VITICULTURE DANS LE DÉPARTEMENT DU CHER

Le Berry, très connu par ses vastes plaines, ses élevages, ses moutons, l'est moins par sa production viticole qui mérite cependant une attention toute particulière en raison de l'excellence de ses vins.

Le vignoble du Berry n'est pas une création récente puisque Grégoire de Tours, en 582, le mentionnait dans l'histoire ecclésiastique des Francs et Frédégaire en parlait dans ses chroniques de l'an 767.

La réputation des crus du Cher remonte aussi très loin ; en 1567, Nicolas de Nicolay, dans sa description générale du Pays et Duché de Berry, relatait les excellents vins de Sancerre : « Grand Païs vignoble auquel croist quantité merveilleuse d'excellents vins ».

EVOLUTION ET IMPORTANCE DU VIGNOBLE DANS LE CHER

La première évaluation des surfaces complantées en vigne dans le département remonte à 1820, elle était de 11.890 hectares. Depuis, le vignoble a subi des périodes de hauts et de bas en passant de 6.420 hectares en 1830 à 14.960 hectares en 1862 pour revenir à 8.260 hectares en 1903 et tomber actuellement à 5.300 hectares.

La crise la plus importante a été causée par l'invasion phylloxérique vers 1890, depuis cette destruction, le vignoble n'a été que partiellement reconstitué.

UN EXEMPLE DE VITICULTURE FAMILIALE

A l'image de la viticulture des départements du Centre, le vignoble dans le Cher est extrêmement divisé. En 1938, les déclarations sont au nombre de 19.955 et portent sur une surface de 5.226 hectares.

Le morcellement du vignoble est poussé à un tel point que si pour son ensemble la surface moyenne des parcelles est d'environ 30 ares, on peut citer une commune, celle de St-Satur, où cette surface moyenne ne dépasse pas 8 ares.

L'exiguité des parcelles implique nécessairement leur multiplicité et la plupart des propriétaires, notamment dans le Sancerrois, ne possèdent pas moins de 20, 25 à 30 vignes disséminées.

Ces quelques chiffres suffisent à montrer les différences de mode d'exploitation entre cette viticulture familiale et la grande exploitation viticole méridionale.

Ajoutons à cela que le rendement moyen est d'environ 25 à 30 hectolitres à l'hectare et que les rendements maximum de 40 à 45 hectolitres sont rarement atteints.

LA RÉPARTITION DU VIGNOBLE ET SES CARACTÉRISTIQUES

La vigne occupe dans le département une toute petite partie du territoire : un centième environ, mais elle est localisée sur quelques coins privilégiés. Quatre régions viticoles peuvent être ainsi délimitées :

1° *Le vignoble Sancerrois* qui s'acroche sur les coteaux de Sancerre, en bordure de la Loire, aux confins du Cher et de la Nièvre.

Il occupe une surface approximative de 900 hectares, couvrant des terres très variées : éboulis des argiles à silex ; calcaires et marnes.

Les cépages y sont en nombre limité ; parmi les blancs, le Sauvignon qui a fait la réputation des vins blancs du Sancerrois prédomine. Le Chasselas doré de Fontainebleau occupe également une assez grande place, il donne une récolte plus abondante que le précédent, mais son vin est moins alcoolique.

On rencontre encore en petite quantité le Pinot blanc, le Pinoy Chardonnay et le blanc Meslier.

Les principaux cépages rouges sont le Pinot ou Pinet, qui donne un vin délicat et parfumé, le Gamay qui donne des vins plus communs ;

2° *Le vignoble de Quincy* qui s'étend à peine sur deux communes et n'occupe guère que 300 hectares sur les coteaux calcaires et siliceux de la vallée du Cher. Par ses cépages et par la façon dont il est cultivé, il se rapproche beaucoup de celui de Sancerre. Le cépage Sauvignon y est tout à l'honneur ;

3° *Le vignoble de Parassy, Morogues, Ménetou-Salon,* au Nord de Bourges, s'étend sur une longue bande de terre rejoignant de l'Est à l'Ouest le Sancerrois.

A côté des cépages cités pour le Sancerrois, on y trouve des cépages de moins bonne qualité, tels que la Gouche ou Gouais et le Genouillet ;

4° *Le vignoble de St-Amand et Châteaumeillant* est disséminé dans la partie Sud du département jusqu'aux premiers contreforts du Massif-Central. Les cépages Pinot, Sauvignon, Chardonnay occupent les expositions favorables.

La presque totalité du vignoble a été constituée avec les porte-greffes :Riparia Rupestris 3.309, Mourvèdre Rupestris 1.202, Chasselas Berlandiéri 41 B.

Les anciennes plantations ont été effectuées serrées, en lignes espacées de 1 mètre et les ceps distants de 0 m. 90.

D'ailleurs, les viticulteurs reconnaissent que ces écartements sont insuffisants.

La taille la plus commune est faite en gobelet à 3 ou 4 bras, portant 3 ou 4 coursons.

Les échalas disparaissent petit à petit et sont remplacés par les fils de fer.

Dans son ensemble, le vignoble est particulièrement soigné et depuis quelques années, des progrès très nets sont faits dans l'emploi des fumures.

LES VINS DU CHER ET LEURS QALITÉS

Le cépage Sauvignon a fourni depuis toujours des vins de qualité exceptionnelle dans les régions de Sancerre et de Quincy.

Ces vins généralement secs accusent dans les bonnes années 12° d'alcool. Ils n'atteignent leur pleine valeur qu'avec des richesses alcooliques élevées.

Leur parfum est très spécial, très fin, le « fumé » très affirmé est particulièrement agréable.

Les Pinot rouges récoltés sur les côtes de Sancerre rappellent ceux de Bourgogne, sans en avoir cependant le même degré de finesse.

Les vins « gris » du St-Amandois et de Châteaumeillant se caractérisent par leur belle clarté, leur vif coloris, leur chaleur et leur bouquet qui lui font accorder bien des préférences.

En résumé, les vins du département du Cher peuvent se classer en deux catégories :

Les vins de table qui sont de bonne qualité, bouquetés et frais ;

Les vins de Sauvignon de Sancerre et de Quincy dont la réputation a été consacrée par l'octroi d'appellations d'origine contrôlée.

L'appellation « Quincy » a eu l'honneur du premier décret d'appellation contrôlée le 6 août 1936, celle de « Sancerre » le 14 novembre 1936.

Sans attendre les consécrations officielles, ces vins avaient déjà fait leur place dans une importante clientèle de gourmets et d'amateurs dépassant de beaucoup le cadre local et trouvant place notamment à Paris.

Et c'est ainsi qu'en Berry, parmi tant de richesse naturelles, l'amateur, le touriste peuvent découvrir : « Petits vignobles, Grands Vins ».

F. CHERRIER,
Président de l'Union départementale
des Associations viticoles.

P. RENARD,
Directeur des Services agricoles
du Cher.

LE VIGNOBLE DU LOIR-ET-CHER

Quoique situé presqu'à la limite Nord-Ouest de la culture de la vigne, le département de Loir-et-Cher lui a toujours réservé avec succès une place importante.

La superficie du vignoble tend cependant à diminuer sensiblement. C'est ainsi qu'elle est passée de 38.748 hectares en 1892 à 27.141 hectares en 1914, 26.117 en 1919 et 23.197 en 1938.

Répartition du vignoble

La vigne n'est pas cultivée dans l'ensemble du département. On ne la trouve que sur les coteaux bien exposés, le long des vallées et sur certains plateaux de la Sologne.

A ce titre, on peut partager le vignoble en quatre régions :

Les coteaux du Loir,
Les coteaux de la Loire,
Les coteaux du Cher,
La Sologne.

Vignoble des coteaux du Loir

Le vignoble Loir-et-Chérien de la vallée du Loir couvre 4.000 hectares environ. Il se trouve concentré entre Vendôme et la limite Ouest du département, c'est-à-dire dans la partie où la vallée est orientée d'Est en Ouest. Toute cette région est extrêmement accidentée et on y trouve des coteaux fournissant des vins de qualité recherchée.

Il convient à ce sujet, de citer les crus de Lavardin, Montoire, Trôo, Sougé, Villiers, Naveil, Couture, Villedieu-le-Château et surtout le plus célèbre d'entre eux, « Les Jasnières » en bordure de la Sarthe.

L'encépagement est constitué, pour les vins de qualité, par le Gros Pineau ou Chenin blanc, le menu Pineau et le Gamay.

Par ailleurs, le Pineau d'Aunis ou Chenin noir est à la base des vignes pour la production des vins courants. Le raisin de ce cépage donne, quand il est pressé,

des moûts presque incolores demandés pour la préparation des vins mousseux ainsi que des vins secs et fruités. Ces vins sont estimés pour leurs qualités propres et aussi pour leur aptitude au coupage en raison même de leur fruité et de leur acidité naturelle.

La production annuelle de cette contrée peut être chiffrée à environ 150.000 hectolitres.

Vignoble des coteaux de la Loire

Couvrant environ 3.800 hectares, il s'étend sur les argiles à silex des côtes de la vallée de la Loire et de ses affluents : la Cisse, le Cosson, le Beuvron.

Les terroirs ont d'ailleurs une valeur inégale. Les plus réputés sont ceux de Molineuf, Mesland, Chambon, Coulanges, Monteaux.

Ces localités fournissent, grâce à la nature du sol et à l'exposition, des vins bien fruités, frais et légers, très demandés par la clientèle locale, orléanaise et parisienne, comme « vins de pays ».

Mesland et Molineuf fournissent d'autre part des blancs et des rosés généralement doucereux, obtenus en grande partie sur les coteaux les mieux exposés et plantés de Pineau jaune de Vouvray. Leur saveur et leur bouquet les font rechercher des amateurs.

Les principaux cépages sont :

En blanc. — Le Gros Pineau ou Chenin blanc, le menu Pineau ou Arbois, le Meslier, le Romorantin en petite quantité.

En rouge. — Les Gamay qui dominent (Gamay du Beaujolais et Gamay Fréau) ; quelques Côts et Pineau Meunier, ce dernier étant toutefois plus cultivé dans la partie voisine du Loiret.

On trouve aussi quelques gros noirs et des Gascons, spécialement dans la région de Molineuf et Chambon.

Vignoble des coteaux du Cher

C'est le plus important du département puisqu'il s'étend sur plus de 10.000 hectares dont près des 3/4 sont plantés en vignes à raisins rouges. C'est également le centre d'un important commerce de vins et les nombreux touristes qui parcourent chaque année cette région remarquent, au bord de la route, des caves importantes creusées à même la falaise calcaire.

Les principaux centres de production sont constitués par les communes de Chissay, St-Georges-sur-Cher, Montrichard, Bourré, Angé, Thésée, Pouillé, Monthou-sur-Cher, St-Romain, Noyers-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, St-Aignan, Couffy, Seigy, Châtillon-sur-Cher, Meusnes, Mennetou-sur-Cher, Villefranche.

On y produit surtout des vins rouges, riches en couleur et en extrait, bien fruités et légèrement bouquetés. Ils proviennent des raisins de Gamay (Gamay du Beaujolais et Gamay Fréau), des Côts, des Gros Noirs. On y trouve également quelques Cabernets et petits Bouschets.

Ces vins vont habituellement au commerce courant.

Les cépages blancs couvrent moins de 3.000 hectares ; ce sont surtout des Arbois, des Mesliers et des gros Pineau.

Vignoble de Sologne

Quoique les sables et argiles de Sologne ne constituent pas, pour la vigne, des terrains de prédilection, le vignoble s'étend, dans cette région, sur près de 6.000 hectares. Il est juste de remarquer qu'un certain nombre de crus se trouvent sur les lisières de la Sologne et non au cœur même de cette région si particulière.

C'est ainsi que les vins blancs de Mont-près-Chambord, Ouchamps, Chitenay, Theury, Cormeray, Cour-Cheverny, Oisly, Choussy, légers, frais, agréables et fruités, connaissent une forte réputation.

Ceux de Mont-près-Chambord et Cheverny en particulier sont parmi les plus appréciés du département. Ces vins proviennent principalement du Meslier, du Romorantin, de l'Arbois et du Gros Pineau.

D'une manière générale c'est une région de vins blancs. Sur environ 200.000

hectolitres produits dans cette trégion, on n'en trouve guère que 30.000 en vins rouges. Ceux-ci sont récoltés essentiellement dans le canton de Selles-sur-Cher.

On trouve également dans cette région quelques surfaces plantées en hybrides producteurs directs.

Ces producteurs directs sont de deux catégories :

D'une part les Noah ;

D'autre part les producteurs directs d'obtention récente.

Les Noah avaient été introduits lors de la reconstitution du vignoble. Ils disparaissent d'une façon régulière.

Les producteurs directs d'obtention récente ont pu obtenir un certain succès en raison des circonstances économiques difficiles qu'ont connu les viticulteurs, lors de ces dernières années.

Ils ont cru pouvoir ainsi obtenir des rendements plus réguliers à des prix de revient moins élevés. Mais déjà les variétés plantées il y a une quinzaine d'années deviennent moins résistantes aux maladies et aux insectes et donnent des souches qui manquent souvent de vigueur. Les variétés les plus cultivées ont été les suivantes :

En rouge : Baco nº 1 — Seibel 46-43 — Seibel 54-55.

En blanc : Baco 22 A. et Seibel 49-86.

Conditions de production

La culture de la vigne en Loir-et-Cher est essentiellement le fait de petits vignerons. Pour 23.000 hectares de vigne, on compte chaque année quelques 36.000 déclarations de récolte. C'est une culture familiale au premier chef.

Par ailleurs, il est facile, en traversant ces contrées, de se rendre compte que le vigneron ne peut disposer de ressources appréciables en dehors de la vente de son vin. C'est dire la situation précaire de ces petits exploitants habituellement chargés de famille. La modicité de leurs moyens d'existence leur fait ressentir cruellement les écarts de production dus aux gelées printanières et aux chutes de grêle, de même se montrent-ils particulièrement sensibles aux difficultés économiques inhérentes à l'état du marché du vin.

Modes de culture

Si les modes de culture de la vigne en Loir-et-Cher présentent des différences sensibles d'un point à un autre, on peut dire cependant que les vignerons conduisent généralement leur vigne sur 3 fils de fer.

On trouve encore quelques échalas, notamment en Sologne et dans une partie de la vallée du Cher (canton de Mennetou). D'autre part, les Côts sont encore conduits, dans la vallée du Cher, généralement en chaintres.

Cette pratique tend toutefois à disparaître car elle rend la culture plus difficile.

Les tailles les plus couramment pratiquées sont : la taille Guyot (soit la taille Guyot simple, soit la taille Guyot double, suivant les cépages et la vigueur de la vigne) et, d'une façon plus rare, la taille en gobelets.

Les rangs sont, en général, écartés de 1 m. 40 à 1 m. 50 et les pieds distants d'un mètre sur la ligne. Celà donne une densité d'environ 7.000 pieds à l'hectare.

Les façons culturales y sont normalement pratiquées : chaussage, déchaussage, hersages et binages. Les fumures sont désormais mieux étudiées qu'autrefois, mais elles sont encore trop souvent insuffisantes ou mal équilibrées.

Si l'azote est employée en abondance, parfois même en excès, la vigne manque trop souvent d'acide phosphorique et de potasse.

Vinification

La production viticole se trouve donc essentiellement rassemblée dans les vallées et en bordure de la Sologne, mais dispersée entre un très grand nombre de petits exploitants. La vinification se ressent directement de cet état de choses.

Deux caves-coopératives ont pu être créées : l'une à Mont-près-Chambord, à la limite de la Sologne, l'autre à Villiers-Naveil, dans la vallée du Loir. D'une capacité de 10 à 12.000 hectolitres, parfaitement équipées et dirigées, elles fournissent des

vins de qualité régulière et appréciée. Elles contribuent grandement à l'amélioration de la qualité de la récolte et rendent en outre de grands services à leurs adhérents en assurant promptement le financement régulier de leur récolte.

Partout ailleurs, la vinification est individuelle. Aussi, à la diversité des expositions et des crus, s'ajoutent encore les différences résultant de la qualité de la vinification. Celà ne veut toutefois pas dire que cette pratique est restée ce qu'elle a été de tout temps. Sans doute le matériel n'a-t-il été que lentement perfectionné, mais, par contre, de sérieux progrès techniques ont été réalisés, notamment depuis la guerre.

Le vigneron de Loir-et-Cher, toujours épris de nouveautés et de progrès a suivi l'évolution des méthodes ; celà n'a pas été sans quelques tâtonnements, mais aujourd'hui, on connaît les mérites de l'anhydride sulfureux, l'intérêt des tanisages, des collages ; on a appris à les utiliser au mieux et partout les pratiques rationnelles sont de plus en plus suivies.

La qualité des vins de Loir-et-Cher a fait ainsi d'appréciables progrès qui leur ont permis de trouver d'intéressants débouchés.

Rendement

Les intempéries affectent bien souvent le rendement du vignoble. Celui-ci, calculé sur la période des dix dernières années, s'établit en moyenne à moins de 40 hectolitres à l'hectare, avec des extrêmes de 20 à 70 hectolitres.

C'est là une des raisons essentielles de la régression de cette culture en Loir-et-Cher, d'autant que l'on ne peut guère espérer améliorer cette situation, soit par l'élévation du rendement, soit surtout, ce qui serait à tous égards préférable, par l'accroissement de la régularité de la récolte.

Débouchés

Les vins de qualité produits par les meilleurs terroirs du département sont recherchés par les amateurs, non seulement en Loir-et-Cher, mais également dans la région parisienne et en Touraine.

D'autre part une certaine quantité de vins blancs de qualité sont régulièrement demandés par les fabricants de vins mousseux.

Les vins courants trouvent un débouché facile, partie pour la consommation locale, partie pour Paris, où ils sont largement utilisés dans les coupages, le reste enfin, les centres industriels du Berry. C'est ainsi qu'un important trafic écoule les vins de la Vallée du Cher, dans la région de Vierzon.

Ainsi, quoique ne possédant pas de grands crus, le département de Loir-et-Cher écoule régulièrement et assez facilement sa récolte.

S. CHEVET,
Viticulteur
Président de l'Union des Coopératives
de Distillerie de Loir-et-Cher.

H. FERRU,
Directeur des Services agricoles
de Loir-et-Cher.

LES VINS BLANCS D'ANJOU

Les vins doivent leurs principales qualités au *Cépage,* au *Climat,* au *Terrain,* aux *Procédés de Vinification.* En quoi ces facteurs, qui influent sur tous les vins, marquent-ils d'une façon spéciale, originale, les vins blancs d'Anjou ? C'est ce que nous nous proposons d'établir dans cette courte étude :

1° Le cépage

Le vin blanc d'Anjou — à appellation contrôlée Anjou et Anjou-Saumur ou Saumur — est produit avec un seul cépage, le *Chenin blanc,* connu encore sous

le nom de *Pineau blanc de la Loire*. Ce cépage ne serait qu'une dérivation, fixée par les sélectionneurs d'autrefois, du *plant d'Anjou* autochtone, le *Pineau d'Aunis,* variété rouge originaire du petit village d'Aunis, dans le Saumurois.

Le Chenin blanc est un cépage vigoureux, d'une grande longévité, à production moyenne (30 hectolitres à l'hectare environ) et même faible sur les coteaux (15 à 20 hectolitres). La feuille a 3 ou 5 lobes, un sinus pétiolaire plus ou moins fermé ; les extrêmités des pousses sont blanchâtres, duveteuses, caractéristiques. La grappe, sur les coteaux, pèse en moyenne de 80 à 100 grammes ; parfois ailée, elle est à grains serrés, orbiculaires ou pointus, suivant les variations qui se sont produites au cours des siècles et qui ont été retenues par les sélectionneurs.

Le *Chenin* débourre habituellement dans la première quinzaine d'avril et il est, comme maturité, de fin de deuxième époque. Les souches sont formées en gobelet et taillées à court bois sur les coteaux, quelquefois en daguet. Dans d'autres situations, les gobelets portent un élément Guyot. Dans le Saumurois, les souches sont formées à deux bras dont l'un porte un long bois et l'autre un « poussier » à un œil.

Le Chenin est ordinairement greffé sur Riparia, Rupestris du Lot, 3.309, 101^{14} et dans les sols calcaires, sur Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, 1.202. On tend de plus en plus à remplacer ces derniers par des hybrides Berlandieri, comme 420 A et 161-49.

2° Le climat

Ce cépage de fin de deuxième époque de maturité ne semble pas, à première vue, à sa place dans une région située à la limite septentrionale de la culture de la vigne. Mais les conditions particulières du climat de cette région ont rendu possible la bonne maturité des raisins, on peut dire tous les ans sur tous les coteaux qui portent nos grands crus et, très souvent, dans les autres situations. La « douceur angevine », bien connue, fait sentir, ici, ses effets. Il est un fait à signaler, c'est que si l'on remonte la Loire depuis le Nantais jusqu'au delà de Tours, on rencontre une série de situations pour lesquelles l'époque de maturité du Chenin tend à s'échelonner. Les raisins sont plus tôt mûrs dans le Layon que dans le Saumurois et qu'en Touraine. Non seulement le climat, mais aussi la nature des sols et des porte-greffes contribuent à cet état de choses. Il y a, bien entendu, des exceptions, des expositions tout à fait favorables où, sous le rapport de la maturité, les autres régions n'ont rien à envier à la nôtre. On peut comprendre dans ce nombre quelques vignobles de régions voisines de l'Anjou. Notons cependant qu'en dehors de ce « Val de Loire », le Chenin donne rarement des vins qui puissent égaler ceux de l'Anjou, du Saumurois ou de la Touraine (Vouvray) ; le Chenin n'est plus « dans son climat ».

Ce climat chaud et souvent sec pendant l'été, présente presque toujours à l'automne, sur les coteaux bordant les nombreux grands cours d'eau qui se réunissent dans le Val de Loire, des conditions d'humidité suffisante pour permettre le développement sur les raisins du *Botrytis Cinerea,* souvent sous la forme de *pourriture noble* (grains rôtis), mais quelquefois aussi sous la forme de pourriture grise. Le climat va donc, avec le cépage, contribuer à la qualité des vins. Les procédés de vinification vont tendre à utiliser au mieux ces facteurs favorables.

3° Les procédés de vinification

Les raisins sont récoltés lorsque les grains ont atteint un degré de maturité avancée. On estime, pour que le vin soit bon, qu'il faut au moins un tiers de pourri dans la vendange. Certains viticulteurs vont plus loin et attendent que les raisins soient « chopes » pour les récolter (grands crus du Saumurois). Aussi praque-t-on des triages, jusqu'à 3 et 4, pour obtenir les vins de grande classe. On arrive, de cette façon, à avoir des jus très concentrés, riches en sucre et en d'autres éléments qui, comme la glycérine, les dextranes, les matières pecti-

ques, etc..., ajoutent au fruité caractéristique du cépage, des qualités de fonds qui classeront les vins, dans les années favorables, parmi les plus grands vins de France. Lorsque les conditions sont moins favorables, on fait des vins demi-doux, demi-secs ou secs, toujours recommandables et estimés par la clientèle, grâce à leur fruité. Leur teinte varie aussi, suivant ces conditions, du jaune clair au jaune d'or plus ou moins ambré.

Mais pour conserver à ces vins leur *fruit* et leur assurer un titre alcoolique qui varie d'ordinaire entre 11 et 14 degrés, ils doivent être soumis à une vinification un peu spéciale. Une de ses caractéristiques est que les vins doivent être mis de bonne heure en bouteilles : six mois après la récolte et, en tout cas, toujours avant l'époque des chaleurs, à moins — et encore ? — que l'on ne possède des caves de garde très profondes, à température peu variable (10 degrés environ). Il faut donc faire, dans l'espace de cinq à six mois, toutes les opérations (soutirages et clarification définitive) qui ne sont souvent réalisées, dans d'autres régions où l'on cherche à développer le « bouquet », qu'après un, deux ou trois ans de séjour en fûts. La difficulté est encore accrue du fait que la dernière cueillette est tardive (première quinzaine de novembre), qu'il fait froid, que la fermentation est parfois lente à partir et qu'elle se poursuit encore lentement dans ces moûts très concentrés. On est obligé parfois de chauffer le cellier. La fermentation s'arrête souvent d'elle-même et le souci du viticulteur — sauf dans certaines années exceptionnelles où la vendange a été faite de bonne heure, où l'arrière-saison a été chaude — est qu'elle ne s'arrête que lorsque le vin a acquis 12 à 14 degrés d'alcool pour les grands vins.

En somme, le viticulteur de nos régions joue avec les difficultés ; mais lorsqu'il les a vaincues, il peut présenter à la clientèle des produits de haute qualité.

4° Le terrain

Le fait d'être issus d'un seul cépage et celui d'être soumis à des procédés de vinification assez uniformes, devraient conférer à tous les vins de la région une grande régularité dans leurs caractères. Nous n'avons pas la ressource, comme dans quelques pays où plusieurs cépages entrent dans la constitution des vins, d'opérer des assemblages qui permettent de différencier entre eux les vins, de créer des crus qui se distinguent les uns des autres par certains fruits, certains bouquets, tout en conservant un caractère commun spécial qui est celui de la région d'origine.

Cependant, tous les vins blancs d'Anjou ne sont pas absolument semblables. Le *terrain est venu apporter sa note,* et comme les sols, dans notre région, appartiennent à des formations géologiques très diverses, il faut s'attendre à trouver des vins assez différents. L'Anjou, sous ce rapport, peut offrir des types de vins très variés : « Vins d'ardoise et vins de tuffeau », disait-on autrefois.

Au point de vue géologique, nous rencontrons des *porphyres quartzifères*, des *micaschistes* et des *gneiss*, des *schistes divers*, du *silurien inférieur*, des *marbres du dévonien*, étages qu'on rencontre surtout dans la vallée du Layon et dans la vallée de la Loire (arrondissement d'Angers). On trouve, dans le Saumurois, le *bajocien* et le *callovien* ; le *terrain crétacé* avec les étages du *Cénomanien*, du *Turonien* et du *Sénonien* ; des terrains tertiaires avec le *Falunien* et le *Tongrien* ; enfin, disséminés, des dépôts du *Miocène supérieur*. Toute la gamme des couleurs, depuis les *terres noires* du *Carbonifère*, les terres plus ou moins *bleues* des *schistes ardoisiers* et les terres *blanches* du Turonien.

La vigne s'étage au flanc des collines, dans des « à pic » parfois impressionnants, qui bordent les rivières et sur les plateaux : Coteaux de la Loire (rive droite et rive gauche), coteaux du Layon, de l'Aubance, de la Sarthe et du Loir ; collines du Baugeois ; coteaux de Saumur et du Thouet.

Nous terminerons cette étude, en rappelant brièvement la faveur dont les vins d'Anjou ont joui de tout temps : en Angleterre, au XIIme siècle, où l'avènement au trône de la Maison Angevine des *Plantagenet* mit notre province en rapport

avec les consommateurs anglais ; en France, en particulier sous les *Valois* qui fréquentaient beaucoup la vallée de la Loire. Le Carticulaire du Château de Chenonceaux nous montre le grand cas que Henri II et Diane de Poitiers faisaient des vins de Chenin. Non seulement les Maîtres, mais aussi les valets, y faisaient honneur, nous dit André Béreau : « ... le roi n'était pas seul à boire le vin vieil et du meilleur », mais aussi « les varlets de cuysine parce que ceux-ci lardoyent les viandes de Madame dans la cave ».

Inutile de rappeler Rabelais, Ronsard, du Bellay. Notons enfin que ces vins dits « vins pour la Mer » et « vins pour Paris » étaient très appréciés, en particulier par les négociants de Hollande et de Belgique. Le Layon fut canalisé pour faciliter l'écoulement des vins de la région vers la mer. La Compagnie des Indes Orientales, dès le début de sa constitution, avait fait entrer les « bons vins d'Anjou » pour une part importante de ses approvisionnements. Nous conclurons avec Cavoleau (Œnologie française, 1817) « qu'il est peu de vins en France qui leur soient préférables ».

L. MOREAU et E. VINET.

LE VIGNOBLE
DU DÉPARTEMENT DE SAONE-ET-LOIRE

Si Léonce de Lavergne, en 1861, dans son Economie Rurale, a dit que le département de Saône-et-Loire pouvait être considéré comme l'abrégé de la France par la variété de ses nombreuses productions agricoles, on est en droit d'affirmer que son vignoble, qui fait partie de la Bourgogne, avec la gamme étendue de ses vins rouges et de ses vins blancs, représente presque tous les types de vins des autres régions viticoles (vins de liqueur exceptés).

Ce qui le prouve, ce sont les nombreuses appellations d'origine contrôlées, régionales ou communales que l'on rencontre dans ce département.

D'un autre côté, lors de son enquête sur le vignoble français, en 1866, M. H. Guyot écrivait ceci : « Le département de Saône-et-Loire, non par l'étendue de ses vignes, mais par les qualités originales de ses produits, joue un premier rôle dans la viticulture et l'œnologie françaises.

« Il offre, en effet, les meilleurs types de vins de table et de vins fins, en rouge et en blanc, toujours agréables et toujours sains, qui s'associent merveilleusement à une bonne et bienfaisante alimentation ».

Or, malgré les transformations parfois profondes qu'a subies la viticulture depuis cette époque, on peut soutenir que le jugement porté par Guyot sur le vignoble de Saône-et-Loire résume encore très exactement sa situation actuelle dans la viticulture française.

Après avoir dépassé 36.000 hectares en 1839 et 45.000 en 1900, la Statistique agricole annuelle de 1938 n'indique plus que 23.883 hectares de vignes en production. D'où une diminution de près de 50 pour 100 qui s'est opérée depuis 1900, diminution due à la dénatalité, ainsi qu'à l'exode rural (certaines communes viticoles ont perdu 50 pour 100 de leur population) et accentuée, depuis la guerre, par les difficultés de toutes sortes rencontrées par les petits et les moyens vignerons, pour maintenir, sur les coteaux, les vignes que leurs pères avaient reconstituées avec tant de soins.

Si l'on examine maintenant la répartition de la culture de la vigne d'après les déclarations de récolte de 1931, on est frappé de voir combien le nombre de petits vignerons est important dans notre département :

44.470 ont déclaré moins de 100 hectolitres ;
338 ont déclaré de 100 à 300 hectolitres ;
133 ont déclaré de 300 à 400 hectolitres ;
60 ont déclaré de 400 à 1.000 hectolitres.

Aujourd'hui, en Saône-et-Loire, la vigne est loin de constituer une monoculture. Devant les nécessités de la vie, chaque vigneron s'efforce de produire en même temps des céréales, du lait, des fruits, de façon à atténuer les crises dues aux intempéries, aux maladies cryptogamiques, à la cochylis et à conserver le minimum vital lui permettant de subvenir aux besoins de sa famille et aux dépenses élevées que nécessite l'entretien de un ou plusieurs hectares de vigne.

Division du vignoble

Dans son ensemble, le territoire de Saône-et-Loire a un climat tempéré, favorable à la vigne, ce qui explique que l'on produit du vin dans presque toutes les communes, en vue de la consommation locale.

Par contre, deux régions sont plus particulièrement viticoles : *le Mâconnais* et la *Côte Chalonnaise.*

Le vignoble du Mâconnais proprement dit commence au sud, à Romanèche-Thorins. C'est là que se trouve le fameux cru du Moulin-à-Vent, situé dans le canton de La Chapelle-de-Guinchay dont toutes les communes font partie du *Beaujolais délimité et contrôlé.*

Au nord, il se continue par le non moins célèbre cru de Pouilly-Fuissé (territoires de Fuissé, Chaintré, Solutré, Vergisson). Puis par Davayé, Prissé, la Roche-Vineuse, etc..., et ensuite la vallée des Caves-de-Verzé, à Chardonnay ; en passant par Clessé et Viré, il se continue jusqu'au nord de Tournus.

En général, les vignes reposent sur des terrains jurassiques ; toutefois, au sud de Mâcon, le terrain est un peu différent et formé de granit et de granulite porphyroïde se rattachant à la région Beaujolaise, située dans le Rhône, ce qui explique pourquoi dans cette partie du Mâconnais les vins rouges peuvent prendre également l'appellation « Beaujolais ».

En somme, le Mâconnais, en tant que vignoble, est compris entre la Saône et la Vallée de la Crosne, formant une bande ayant, de l'Est à l'Ouest, une largeur de 25 à 30 kilomètres sur une longueur de 50 kilomètres environ.

Ce vignoble repose sur un massif au relief tourmenté, avec des allongements nombreux où l'on rencontre comme cépage rouge, principalement le Gamay du Beaujolais à jus blanc et, comme cépage blanc, le Pinot-Chardonnay avec quelques ilôts d'Aligotés de Bourgogne.

Dans tout le Mâconnais, les vins rouges de 8°5 à 10° donnent d'excellents vins désaltérants, vendus avec l'appellation contrôlée Mâcon.

Quant aux vins blancs, ils sont obtenus sur des sols argilo-calcaires, avec le cépage Pinot-Chardonnay qui produit l'excellent Pouilly-Fuissé, dont le vin capiteux est capable de faire de la grande bouteille.

Dans les autres communes, telles que Viré, Glessé, Chardonnay, Lugny, Verzé, Igé, Azé, St-Gengoux-de-Scissié, etc..., le vin blanc est fruité, avec une pointe de liqueur et voit sa vente augmenter chaque année, comme vin de carafe, vendu sous l'appellation « Pinot-Chardonnay-Mâcon » ou « Bourgogne blanc ».

La Côte Chalonnaise qui commence à Sennecey-le-Grand est, en quelque sorte, le prolongement du Mâconnais vers la Côte d'Or. Arrivé à la limite Nord du département, on trouve l'excellent vin rouge de Mercurey, puis ceux de Dezize-les-Maranges, Cheilly-les-Maranges et Sampigny-les-Maranges, pouvant être vendus sous le nom de *Côtes de Beaune* et dont les qualités se rapprochent beaucoup de celles du Santenay.

Dans les autres communes de l'arrondissement de Chalon, on récolte des vins de consommation courante, également très agréables, provenant d'un mélange de Gamay à jus blanc et de Gamay à jus coloré.

Enfin, parmi les vins blancs de la Côte Chalonnaise, on a, en première ligne, les excellents vins de Montagny, près Buxy, qui s'apparentent beaucoup à ceux de la Côte d'Or (Meursault et Montrachet), puis les vins blancs de Rully et de Bouzeron, obtenus principalement avec le Cépage Aligoté.

Depuis une dizaine d'années, les vignerons mâconnais et chalonnais ont compris la nécessité de se grouper en Caves coopératives, afin de vinifier en commun leur vendange, pour diminuer les frais de production et obtenir des produits de meilleure qualité et surtout de bonne conservation.

Il existe 21 Caves coopératives dans le département de Saône-et-Loire.

Cette formule coopérative a permis aussi le financement des récoltes par le Crédit agricole, en période de mévente, ce qui a rendu de grands services aux vignerons.

La vente des vins de Saône-et-Loire est l'objet d'un commerce très important, plus particulièrement vers Paris, Lyon, le Nord, et, en ce qui concerne l'exportation, vers la Suisse, la Belgique et l'Europe Centrale.

Voici maintenant la liste des appellations contrôlées, que l'on rencontre dans notre département et qui montre bien, comme nous le disions au début, la variété des vins obtenus en Saône-et-Loire, ce qui constitue une originalité difficilement égalée ailleurs :

Beaujolais, Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne ordinaire et Bourgogne grand ordinaire, Bourgogne passe-tout-grain, Bourgogne Côtes-de-Beaune, Bourgogne Côtes-de-Beaune-Village, Juliénas, Mâcon, Moulin-à-Vent, Mercurey, Montagny, Pinot Chardonnay-Mâcon, Pouilly-Fuissé et, en instance d'approbation, le *Rully* et le *Pouilly-Vinzelles*.

H. Boulay,
Député
Président de la Fédération des Associations
agricoles et viticoles
de l'Arrondissement de Mâcon.

E. Delorme,
Directeur des Services agricoles
de Saône-et-Loire.

LE VIGNOBLE DE LA COTE-D'OR

On songe bien rarement au département de la Côte-d'Or sans penser au vignoble auquel il doit un nom évocateur entre tous. La vigne occupe les coteaux bourguignons depuis bien longtemps, et il n'est guère de pages de l'histoire régionale où l'on ne trouve pas la marque de l'intérêt qu'on a porté de tout temps à cette culture. L'examen des statistiques agricoles ou des documents viticoles spéciaux depuis un siècle révèle cependant d'assez importants mouvements des surfaces totales consacrées à la vigne dans le département.

Au début du XIXme siècle, les surfaces augmentent régulièrement dans les arrondissements de Beaune, de Dijon, et même de Châtillon-sur-Seine. Pourtant, dans l'ensemble du département, elles ne passent que de 26.043 hectares, en 1807, à 27.880, en 1854. C'est qu'à l'ouest du département, une vaste région, l'Auxois, est déjà gagnée par les prairies aux dépens des autres cultures.

En 1882, la Côte-d'Or possède 34.216 hectares. Ce chiffre élevé, dû à l'extension du Gamay dans la plaine et les arrière-coteaux est resté un record. L'apparition du phylloxéra, la reconstitution et le développement des vignobles méridionaux, l'introduction et l'extension de la vigne en Afrique du Nord, enfin le développement des moyens de transport, provoquent à partir de 1882 une diminution régulière de la surface du vignoble départemental. Il n'a plus que 26.024 hectares en 1902, 22.903 hectares en 1912, 14.120 hectares en 1929 et seulement 10.141 en 1938. Les régions qui, autrefois, produisaient des vins ordinaires pour la consommation locale sont concurrencées par les régions de grosse production qui réalisent des prix de revient moins élevés. La mévente s'est installée. Les vignerons découragés, ont été de plus en plus nombreux. La vigne a reculé dans toutes les communes du département qui n'avaient pas un nom dans l'armorial vinicole bourguignon.

La chute a été presque totale dans le Châtillonnais, l'Auxois ou la Plaine. Telle commune viticole de l'arrondissement de Châtillon qui avait encore 230 hectares de vignes, en 1892, n'en avait plus que 7, en 1938. Dans les arrière-côtes, région essentiellement viticole dont la prospérité était liée à celle de la vigne, la régression a été moins importante, mais aussi grave. Dans de nombreux villages de cette région, les surfaces plantées ont diminué de 40 à 70 pour 100 de 1902 à 1938. Ce recul met en cause l'avenir économique même, de cette région, dont les possibilités naturelles sont réduites et peu variées.

Dans la Côte proprement dite, sur le versant des collines qui, de Chagny à Dijon, limitent le plateau calcaire, l'évolution est plus rassurante. Les surfaces réservées aux plants fins producteurs des vins qui ont fait la réputation universelle de la Bourgogne n'ont pas varié sensiblement. Elles oscillent autour de 4 000 hectares depuis un siècle au moins. Faute de statistique spéciale, l'examen des surfaces complantées dans les communes productrices des très grands vins permet de constater une certaine stabilité. Ainsi donc, le joyau de la Côte-d'Or a jusqu'alors résisté aux difficultés de tous ordres qui ont atteint la viticulture depuis cinquante ans. On doit se réjouir du maintien de cette richesse régionale et nationale.

Dans l'ensemble du département, la viticulture est surtout pratiquée par de petits exploitants. Il suffit pour s'en convaincre de rapprocher le nombre de déclarations de récolte des surfaces en production.

La récolte de 1938 a donné lieu à 18.038 déclarations pour 10.141 hectares.

Une enquête faite en 1925 sur les déclarations relatives à la récolte de 1924, avait montré que 77 pour 100 des déclarations se rapportaient à des surfaces cultivées inférieures à 1 hectare. Cette proportion s'est, à peu de choses près, maintenue. A cela, il faut ajouter que chaque propriété viticole est répartie en plusieurs parcelles. Quelques propriétés importantes sont exploitées directement avec une main-d'œuvre salariée. D'autres, le sont en métayage.

La production totale se répartit entre les vins faisant l'objet d'une déclaration d'appellation et les vins sans appellation, d'une manière à peu près constante. Des appellations d'origine simples ou contrôlées sont actuellement revendiquées pour environ 30 pour 100 de la production totale.

La Côte

La Côte n'est autre chose que la falaise qui borde à l'est et du nord au sud le plateau calcaire qui, prolongeant le plateau de Langres, au sud, s'insère entre l'Auxois et la plaine de Saône.

Ses pentes, exposées à l'est et au sud-est, portent tous les grands crus, ceux qui permirent aux princes de la Maison de Bourgogne de prendre le titre de « Seigneurs des meilleurs vins de la chrétienté ». Ils s'étagent à mi-côte à une altitude qui varie seulement entre 240 et 320 mètres, alors que celle de la plaine correspondante ne s'abaisse pas au-dessous de 220 mètres et que, sur les sommets, on ne relève pas plus de 450 à 500 mètres.

Le climat de cette région est un facteur important pour expliquer la qualité de l'ensemble du vignoble.

C'est le long de la côte qu'on observe les chutes minima de pluie dans le département. Les collines d'arrière-côte forment écrans aux vents d'ouest apportant les pluies.

L'exposition générale de la Côte, en face d'une vaste plaine bien arrosée et très aérée, convient particulièrement. C'est elle seule qui suffit à marquer une différence profonde entre le vignoble de la Côte et celui des arrière-côtes situé sur des sols comparables à la même altitude, mais dans des vallons plus ou moins encaissés.

Ce climat favorable dans l'ensemble n'a cependant rien d'exceptionnel. La température moyenne annuelle est de 11 à 12°. La maturation du raisin et la qualité des vins dépendent surtout de la température des mois d'août et septembre sans chaleur excessive, mais peu couvert.

Les gelées printanières sont malheureusement assez fréquentes, et elles constituent pour les viticulteurs un ennemi redouté et difficile à vaincre. En 1938 et 1939, elles ont causé des pertes importantes dans toute la Côte.

La grêle généralement apportée par les vents venus du sud-ouest accompagne trop souvent les orages d'été ? Mais, en général, en raison même de leur direction, par rapport à la Côte, ces orages ne font que des dégâts localisés.

Le climat varie assez peu d'un bout à l'autre de la Côte. Il ne peut expliquer les innombrables nuances qu'on observe entre les crus.

La nature géologique du sol influe plus que lui pour donner à des vins issus d'un même cépage, des caractères différents.

On distingue généralement deux parties dans la Côte : la Côte de Beaune et la Côte des Nuits, séparées par la Combe de Ladoix-Serrigny.

La Côte de Beaune, la plue étendue, commence au sud à Santenay. La plupart de ses coteaux sont exposés au sud-est, et quelquefois même au sud. Sa constitution géologique est assez uniforme. Les sols reposent surtout sur des formations appartenant au bathonien supérieur et à l'oxfordien. Le bathonien supérieur donne des terres fortement colorées, supportées par des bans de roche dure. Lorsque la profondeur est suffisante, on y récolte des grands vins rouges (bas des Cortons, les Epenots de Pommard, les Caillerets de Volnay). Au sud de la Côte, l'association a des bans de marne blanchâtre fournit un sol qui convient à la production de vins blancs de grande classe, tels que les Montrachet.

Les affleurements d'oxfordien sont également importants sur toutes les pentes de la Côte de Beaune. Ceux de la base de l'étage, où on observe une oolithe ferrugineuse donnent des sols caillouteux, meubles, sur lesquels sont récoltés des vins légers mais très bouquetés. L'oxfordien moyen (argovien), représenté par un calcaire gris marneux, porte des terres argilo-calcaires plutôt maigres. Les vins produits y sont encore fins, bouquetés, mais plus corsés. On trouve là les grands crus de la Côte de Beaune, les Corton, le Charlemagne, le Vergelesse, les Marconnets, etc...

La Côte de Nuits, beaucoup moins étendue que la Côte de Beaune, s'allonge sur une bande plus étroite de Ladoix à Marsannay, si on y comprend l'extrémité nord de la côte désignée quelquefois sous le nom de « Côte Dijonnaise ». Elle rassemble en une série continue un très grand nombre de crus célèbres.

Les vignes de cru sont situées à mi-pente ou au bas des pentes. Elles se trouvent ainsi en terres provenant du calcaire à entroques du bajocien, des marnes à foulon et des calcaires de la grande oolithe (bathonien moyen). Les affleurements de marne étant peu épais, on retrouve souvent, par suite de défoncements et travaux de culture, un mélange des marnes avec les éboulis de l'oolithe et les plaquettes (lave) du calcaire à entroques. Les terres qui en résultent sont riches en acide phosphorique et potasse. La vigne se comporte bien et donne de grands vins (Chambertin, Clos de Tart, etc.). Sur les bancs inférieurs du bathonien moyen, les terres caillouteuses mais profondes et fertiles, conviennent bien à la vigne qui y donne des vins solides, colorés, de longue conservation (St-Georges, Echézeaux, Romanée, Musigny, Clos-Vougeot, etc.).

Dans les arrière-côtes, la gamme des sols est plus étendue dans l'échelle géologique. Elle s'étage des terres compactes du lias aux terres légères du rauracien. La qualité des vins y est par suite très variée.

Enfin, entre le bas de la Côte et la plaine proprement dite s'étendent sur une grande surface des alluvions anciennes ou les sables de Chagny qui portent des vignes de vins rouges ordinaires.

Les Cépages

L'encépagement du vignoble bourguignon est l'élément essentiel de la qualité des vins.

Les cépages utilisés sont peu nombreux et nettement spécialisés.

Le Pinot noir fin, type d'un groupe très nombreux, est, par excellence, le cépage noble de la Côte, celui qui fournit les grands vins rouges de Bourgogne

Les écrits les plus anciens autorisent à penser qu'il est cultivé dans la région depuis que la vigne s'y est répandue. Il a trouvé dans la Côte un ensemble de conditions naturelles lui convenant particulièrement, et c'est là seulement que ses vins rouges ont toute la finesse qui ont fait leur réputation.

D'une bonne vigueur, à feuilles presque rondes dans les types fertiles, le Pinot fin porte des grappes assez nombreuses. Elles sont petites, cylindriques sans ailes, tassées et attachées au sarment par un pédoncule ligneux. Les grains, presque ronds, sont petits et d'un beau noir.

Le rendement est faible. Certes, il peut être augmenté par la taille ou les fumures, mais c'est trop souvent aux dépens de la qualité. Connu aussi sous le nom de noirien ou même simplement de plant fin ou de plant à bon vin, ce pinot a donné lieu a de nombreuses sélections. Toutes n'ont pas la même valeur. Parmi les plus répandues et les meilleures, il faut citer le Pinot Liébault dont la production serait plus régulière et le pinot gris ou beurot. Ces deux cépages sont souvent associés en petite proportion au pinot fin.

Certaines variétés ont été sélectionnées pour leur fertilité aux dépens de la qualité. Parmi elles, le Pinot Renevey et le Pinot de Pernand dit aussi gros plant, se rencontrent assez fréquemment. On ne saurait trop recommander de les éliminer des bons climats et de les réserver à l'association avec les gamays pour la préparation des vins dits passe-tous-grains.

Le Chardonnay est le cépage des vins blancs fins, appelé quelquefois Noirien blanc, Aubaine, ou même par erreur Pinot blanc ; il donne les vins célèbres de Montrachet, Meursault, Charlemagne de la Côte de Beaune.

Très vigoureux, il est moins exigeant que le pinot pour le sol. Ses grappes petites, cylindriques, à grains ronds dorés, supportées par un pédoncule ligneux, souvent millerandées, mûrissent quelques jours après le Pinot noir.

Le Gamay est, lui aussi, très anciennement cultivé en Bourgogne. Sa productivité plus grande que celle du pinot et son aptitude à fournir de très bons vins ordinaires en ont fait, à de très nombreuses époques, un redoutable concurrent du Pinot. Il a été l'objet de nombreux anathèmes et même de mesures réglementaires sévères destinées à enrayer son extension. Actuellement, il occupe, le long de la Côte, tous les bas où la qualité des vins fournis par le Pinot n'est pas suffisante pour obtenir un prix de vente compensant le rendement. Associé au Pinot dans une proportion variable suivant les circonstances, il donne les vins passe-tous-grains appréciés pour la consommation courante ou même la bouteille.

Il peuple d'autre part la très grande majorité des vignobles à vins rouges des arrière-côtes.

Les types de Gamays sont très nombreux. Le plus répandu est celui à raisin noir à jus blanc, Gamay rond, Gamay de Bévy, dont la qualité est meilleure malgré une fertilité assez grande.

L'aligoté, autrefois localisé dans les arrière-côtes et sur les sommets de la Côte de Beaune, s'est répandu sensiblement depuis une vingtaine d'années. Ses vins, produits abondamment, sont, par leur fraîcheur, appréciés comme vins blancs ordinaires.

Le melon, qui a essaimé dans de nombreuses régions, est aussi un cépage blanc d'abondance, mais on le rencontre de moins en moins.

Enfin, il faut signaler dans toute la plaine et les autres régions du département, la présence de très nombreux hybrides producteurs directs. Le succès cultural de certains d'entre eux, le désir d'économie fermée de nombreux agriculteurs, et peut-être aussi le prix des transports et des vins ordinaires, ont contribué à une certaine extension de ces plants depuis quelques années.

La Culture

L'invasion phylloxérique aurait pu être fatale au vignoble bourguignon, vignoble de qualité et de faible production. Elle lui a imposé de profondes modifications culturales, mais il a résisté, et la preuve est faite maintenant que sa reconstitution n'a pas altéré la noblesse de ses vins.

Les premiers porte-greffes employés à partir de 1887, le Riparia Gloire, le Solonis, sont à peu près abandonnés. Actuellement, les plus utilisés sont 3309, 101-14, 420 A, 161-49, 41 B, etc. Leurs qualités respectives sont bien connues maintenant et le choix des vignerons peut facilement s'orienter. Certains numéros de Teleki commencent aussi à se répandre.

La culture s'est transformée. Les échalas ont à peu près complètement disparu pour céder la place aux fils de fer, installés sur 2, 3 ou 4 rangées suivant le mode de taille. Les façons culturales sont ainsi simplifiées par l'usage de la traction animale. On butte après la vendange et on débutte en mars-avril. Deux ou trois façons superficielles, à l'interceps ou à l'outil à main, sont nécessaires pour maintenir le sol ameubli et propre, malgré le mouron qui prospère très volontiers au printemps.

La fumure n'est ni particulièrement étudiée, ni généralisée. Les méthodes sont aussi nombreuses et variées que les conceptions des vignerons. Hormis le fumier, les engrais complémentaires sont peu employés. Les engrais phosphatés sont les plus utilisés, les engrais potassiques le sont très irrégulièrement. Quant aux engrais azotés, l'interdit est pratiquement jeté contre eux. Des essais sérieux poursuivis jusqu'à la consommation des vins sont nécessaires dans les différentes situations naturelles.

La taille a aussi évolué largement depuis la reconstitution. La taille en gobelets, qui conduit à des vins de qualité, ne facilite pas la lutte contre le parasite et elle est de plus en plus abandonnée.

La taille à baguettes ou taille Guyot est plus particulièrement suivie dans la Côte de Nuits. Elle comporte un courson de deux ou trois quelquefois quatre yeux, et une baguette de 8 à 10 yeux qu'on palisse horizontalement sur le fil de fer inférieur.

Dans la Côte de Beaune, on trouve encore très souvent la taille de Royat. Une baguette est laissée pour former une treille, sur laquelle se trouveront une série de coursons taillés à un ou deux yeux.

Chardonnay, Gamay et Alligoté sont conduits en gobelets ou en taille Guyot. L'acolage ou le relevage est pratiqué dès que les tiges ont 50 à 60 centimètres. Dans la conduite sur fil de fer, on utilise fréquemment comme fil intermédiaire un double fil qu'on relève en enserrant les rameaux à son intérieur. On rogne régulièrement et jusqu'à deux ou trois fois si la végétation est abondante.

La lutte contre le mildiou ne présente rien de particulier. Ele est un des gros soucis du vigneron. Les appareils à pression préalable obtenue par l'air comprimé sont très répandus, qu'ils soient à dos, à bât ou à traction. Dans les grosses exploitations, on voit maintenant des appareils dans lesquels la pression est obtenue par une pompe à moteur. Mais l'extrême morcellement de la propriété limite leur emploi.

La cochylis et l'eudémis font malheureusement aussi de fréquents dégâts. Ce fut le cas en 1937. Les traitements contre ces ravageurs ne se sont pas généralisés et il n'y a pas, à l'heure actuelle, de méthode de lutte qui soit adoptée par la majorité des vignerons. Arséniates, nicotine, produits roténonés ou fluorés sont utilisés concurremment et souvent à titre d'essais.

La Station d'avertissements agricoles, récemment installée à Beaune, fera certainement œuvre utile à ce point de vue. Elle permettra aux vignerons de connaître le moment le plus opportun pour un traitement efficace.

La situation actuelle

Les caractères particuliers du vignoble de la Côte-d'Or que nous avons essayé de présenter succinctement, ne doivent pas être oubliés si on veut juger sainement sa situation.

En période normale, les vins fins sont vendus en fûts au cours des trois années qui suivent la récolte. Il faut donc au vigneron des avances importantes pour lui permettre de continuer à donner à sa vigne tous les soins nécessaires en attendant

la vente de sa production. Ces avances sont encore plus importantes pour les producteurs livrant leurs vins directement au consommateur.

Les soins à donner aux vins, la mise en bouteilles, la conservation et la vente supposent une mise de fonds très élevée.

Ces nécessités financières de la culture de la vigne en Côte-d'Or qui paraissent en contradiction avec le caractère familial de l'exploitation et l'extrême division de la propriété, expliquent que de très nombreux viticulteurs soient obligés de vendre leur récolte assez rapidement sans pouvoir attendre que les prix leur donnent satisfaction.

Enfin, il faut surtout songer à la grande irrégularité des récoltes en quantité et qualité par suite de l'inévitable intervention du facteur climat et de ses accidents : gelée, grêle, etc...

L'amplitude des variations est plus grande qu'on ne le pense couramment. La moyenne des récoltes départementales pour les dix dernières années s'établit à 311.620 hectolitres. La récolte la plus forte de cette décade (1934) atteint 505.561 hectolitres alors que la plus faible 1933 ne dépassait pas 142.688 hectolitres. Il serait intéressant de faire la même comparaison pour les vins de cru en dépouillant les déclarations des producteurs. On découvrirait certainement une amplitude encore plus grande en raison de la moindre fertilité des plants fins après les gelées printanières.

Voyons plus spécialement les toutes dernières années. 1934 fut une année de quantité et qualité, mais les prix étaient bas. N'a-t-on pas vu en 1935 de grands vins de 1934 être vendus logés à des prix que dépassent aujourd'hui les vins ordinaires. Les viticulteurs obligés de vendre, et ils sont nombreux, n'ont pas bénéficié du tout de la bonne récolte que leur avait permis la nature.

1935 fut encore une année de quantité, mais les rendements furent loin de compenser les prix qui atteignirent des minima inconnus depuis longtemps.

1936, les cours commençaient à s'améliorer, mais la gelée ne permit pas plus d'une demi-récolte.

1937. La sortie des raisins fut faible et la récolte ne dépassa pas celle de 1936 en quantité. La qualité de ces vins est telle que leur préparation pour la consommation et la vente sera longue.

1938. Gelée et grêle ont sévi dans la Côte. La récolte a été inférieure encore aux deux précédentes ; cependant, c'est seulement sur la vente de ces vins que de nombreux vignerons devront compter pour vivre et faire vivre leur vigne pendant les années 1939 et 1940, puisque le 1[er] mai dernier, la gelée a détruit toutes les pousses de la vigne dans les grands crus, de la Côte de Nuits et d'une partie de la Côte de Beaune.

On comprend le découragement des petits vignerons et des jeunes viticulteurs débutants. On s'explique la concentration des vignes de crus entre les mains de ceux qui, par les capitaux dont ils disposent, ont la possibilité de conserver les vins et de compenser l'irrégularité de la production et des prix de vente.

Que faire à cela ? La question a été posée maintes fois, elle l'est toujours.

La mise au point d'un système d'assurance garantissant au vigneron qu'en année de gelée ou de grêle il percevra au moins une somme égale au montant des frais de culture qu'il a engagés au cours de l'année, est vivement souhaitée par tous ceux qui s'intéressent à la prospérité de la viticulture régionale.

L'organisation professionnelle des petits vignerons, pour leur donner la puissance financière qui leur manque est également une solution à laquelle on pense immédiatement. Des tentatives assez nombreuses ont été faites. On a enregistré certains succès mais aussi quelques échecs. Certes, la réalisation est complexe. La diversité des crus, les conditions spéciales de la production, de la conservation et de la vente des vins fins posent des problèmes nombreux et délicats dont la solution suppose une discipline et une autorité peut-être difficiles à faire admettre et respecter par les sociétaires d'une coopérative. Mais est-ce un obstacle suffisant pour renoncer à un effort susceptible de conserver sur une terre riche entre toutes ceux qui l'aiment encore.

La défense des prix, par la vente directe, par la propagande, par la chasse à la fraude, par le développement des garanties offertes aux consommateurs est aussi un moyen. Elle est effectivement poursuivie depuis plusieurs années déjà, avec activité, par les différentes associations viticoles de la région.

La législation nouvelle créant les appellations contrôlées a été accueillie avec faveur, comme un moyen de rétablir le marché en le moralisant.

Tous les grands crus sont maintenant contrôlés et pour un très grand nombre d'entre eux la double appellation a été supprimée. Certes, on discute toujours autour des conditions imposées, mais ces discussions si naturelles en pays libre ne mettent pas en cause le principe de la législation. L'édifice si complexe sera perfectionné peu à peu.

Une importante question : celle de l'appellation régionale Bourgogne est cependant encore l'objet des préoccupations des viticulteurs. Un jugement du 29 avril 1930 avait défini le territoire de la Bourgogne viticole. Un décret du 31 juillet 1937 a fixé les conditions du contrôle. Il reste à établir l'accord des différentes régions intéressées par la délimitation. On doit souhaiter qu'une solution de conciliation ménageant les intérêts très légitimes en cause puisse être trouvée sans trop tarder.

P. Margarit,
Directeur des Services agricoles
de la Côte-d'Or.

VINIFICATION DES VINS FINS DE LA COTE-D'OR

En Bourgogne, les anciennes méthodes de vinification consacrées par les siècles d'observation sont demeurées, pour ainsi dire, intactes dans leurs grandes lignes. Mais si la vinification n'a pas varié dans ses points fondamentaux, il n'en est pas de même dans ses détails, qui se sont modifiés suivant le goût du siècle. Aussi, on se ferait une bien fausse idée du passé si on croyait que l'on a toujours recherché, dans les vins de Bourgogne, des qualités absolument identiques à celles qui appréciées actuellement. Il y a un siècle et demi, les vins de Pommard et de Volnay, par exemple, ne devaient avoir qu'une très légère teinte, dite « œil de perdrix », alors qu'aujourd'hui on demande à ces mêmes vins d'être non seulement assez alcooliques, mais aussi d'avoir une forte intensité colorante.

La vendange. — Sauf quelques années tout à fait exceptionnelles, les vendanges commencent habituellement à la fin du mois de septembre ou au début d'octobre. Jusqu'en 1865, l'Administration préfectorale ordonnait aux maires des communes viticoles de nommer, quelque temps avant les vendanges, des commissaires chargés de parcourir le vignoble afin de déterminer le jour d'ouverture de la vendange. Leur décision était convertie en un arrêté connu sous le nom de « ban de vendanges », qui constituait une ordonnance de Police avec différentes peines allant jusqu'à la confiscation de la récolte, pour ceux qui ne s'y conformaient pas. On voulait ainsi empêcher que des vignerons inexpérimentés puissent compromettre la réputation du vignoble par une cueillette prématurée.

A l'heure actuelle, il reste encore un vestige de cette ancienne coutume dans les arrêtés que continuent à prendre certains maires pour fixer la date des vendanges. Toutefois, il n'y a plus aucune obligation pour les viticulteurs de s'y conformer, en sorte que, si certains le font, beaucoup passent outre sans se soucier du préjudice qu'ils peuvent causer à la collectivité par une vendange faite prématurément.

Le degré minimum imposé par le nouveau régime des appellations d'origine contrôlées constituera désormais une nouvelle forme de « ban de vendanges » d'autrefois.

Voici, en passant, les degrés minimum que doivent posséder les moûts avant tout enrichissement, pour bénéficier des dites appellations.

Appellation régionale (Bourgogne) : 10°.
Appellations communales (Beaune, Pommard, Volnay, etc.) : 10°5.
Appellations communales avec nom d'un cru (Beaune-Grèves, et.) : 11°5.
Appellations spéciales (Corton, Richebourg, Montruchet, etc.) : 12°5.

L'exécution de la vendange ne présente rien de bien spécial, si ce n'est que le raisin est apporté à la cuverie, le plus souvent intact, dans des paniers en osier contenant 30 à 35 kilogs de raisins.

On compte qu'il faut en moyenne, 300 à 320 kilos de raisin pour donner une pièce de vin de 228 litres.

Jadis, on se contentait de jeter les raisins dans la cuve tels qu'ils arrivaient de la vigne, c'est-à-dire non foulés.

Aujourd'hui le foulage des raisins et l'égrappage mécanique sont devenus des pratiques courantes.

Amélioration de la vendange. — Sous un climat continental tempéré, tel que celui de la Côte-d'Or, les raisins n'arrivent pas toujours à un même état de maturité, ce qui entraîne des variations dans leur teneur en sucre et, par suite, dans le degré alcoolique des vins. La nécessité de fournir au consommateur des vins de composition aussi constante que possible a fait apparaître le sucrage à la cuve. Ce n'est pas là une pratique récente puisqu'au XVIIIme siècle les moines de Citeaux utilisaient déjà le sucre pour parfaire, dans certaines années, la réputation de leur fameux « Clos de Vougeot ». Cette pratique ne tarda pas à se généraliser et de nos jours elle constitue, en fait, la seule amélioration apportée à la vendange.

Fermentation des vins rouges. — La fermentation des vins rouges se fait uniquement dans des cuves ouvertes. Celle-ci sont remplies de raisins foulés et égrappés auxquels on incorpore de 5 à 7,5 gr. d'anhydride sulfureux par hectolitre, rarement davantage, car l'expérience a montré qu'un excès de ce produit avait l'inconvénient de donner un peu de dureté aux vins, de conserver leur acidité et d'en retarder le vieillissement. Quant au levurage, considéré comme complément indispensable de sulfitage, il est pratiqué le plus souvent au moyen des levures indigènes, les levures sélectionnées n'étant qu'assez rarement employées.

Fermentation des vins blancs. — La production des grands vins blancs représente à peine le dixième de celle des vins rouges. Ils appartiennent à la catégorie des vins blancs secs et leur préparation, quoique simple en apparence, nécessite cependant de très grands soins.

Il est bien rare que les raisins blancs soient exempts de pourriture (botrytis cinerea) laquelle est susceptible de provoquer le jaunissement des vins. Aussi, pour éviter cet accident, le moût est-il sulfité dès sa sortie du fouloir.

Le caractère spécial de la vinification des vins blancs est leur mise en fermentation dans des fûts de petites dimensions (228 litres et quelquefois 114 litres) dans lequel le vin restera jusqu'à sa mise en bouteilles. Cette façon d'opérer présente bien un certain nombre d'inconvénients, mais elle est encore pratiquée par la plupart des viticulteurs.

Conservation et vieillissement. — On peut dire qu'à l'instar de tous les êtres vivants, les vins naissent, se développent et finissent par mourir. Aussi, les efforts des producteurs seraient inutiles si on ne parvenait pas à développer au maximum les qualités existant à l'état latent dans chaque vin, puis à les conserver ensuite aussi longtemps que possible. D'où un ensemble de pratiques qui constituent ce qu'on appelle communément l'élevage des vins, lequel incombe, en partie, au viticulteur qui produit le vin et en partie au négociant qui l'achète.

Les vins sont habituellement conservés en pièces de 228 litres. La durée de leur séjour dans ces fûts qui était autrefois de quatre à six ans, a été réduite de moitié. L'expérience a, en effet, prouvé que les vins fins de Bourgogne sont assez sensibles à toutes les manipulations qui peuvent être pour eux une cause d'oxydation exagérée. C'est, du reste, pour cette raison que les différentes tentatives

faites pour hâter leur vieillissement par des procédés basés sur des oxydations plus ou moins énergiques, telles que l'oxygénation ou l'ozonisation, n'ont jamais donné des résultats positifs. A part cette réduction de la durée de conservation des vins en fûts, rien n'a été changé dans l'élevage des vins. Pendant leur première année d'existence, les vins subissent différentes fermentations secondaires qui constituent la première phase de leur vieillissement. Parmi celles-ci, les unes doivent contribuer à assurer la transformation intégrale des dernières traces de sucre, les autres provoquer la rétrogradation de l'acide malique.

Tous les vins dont la quantité de sucre, au décuvage, est supérieure à 2 gr. par litre sont placés dans un local maintenu à une température constante comprise entre 15° et 18° et auquel on donne le nom de « chauffoir ». La durée du séjour au chauffoir est variable suivant l'activité des levures. Lorsque la fermentation en cuve s'est faite dans de bonnes conditions, c'est-à-dire à une température inférieure à 35°, les levures ont conservé une vitalité suffisante pour leur permettre d'achever leur travail en moins de trois semaines. L'absence de sucre dans un vin de garde constitue une garantie de bonne conservation à laquelle on attache une très grande importance. On sait en effet, qu'un reste de sucre, si faible soit-il, entretient les développements bactériens toujours très dangereux, non seulement pendant la conservation des vins en fûts, mais même après leur mise en bouteilles.

Quant à la rétrogradation de l'acide malique est elle est conditionnée non seulement par la présence de bactéries spécifiques mais encore par un ensemble de facteurs physiques ou chimiques encore mal connus. Aussi se produit-elle d'une façon assez irrégulière tantôt dans les premiers mois qui suivent la récolte, tantôt dans le cours de l'été. C'est grâce à cette rétrogradation que l'acidité des vins vieux arrive à tomber au-dessous de 4 gr. par litre alors que dans les vins nouveaux elle est souvent de 5 à 6 grammes.

Une fois les fermentations secondaires terminées, les vins sont alors clarifiés. Le collage à l'albumine d'œufs ou à gélatine est encore le moyen le plus fréquemment employé et aussi celui qui donne les meilleurs résultats. Certains vins n'exigent qu'un seul collage, d'autres en nécessitent deux ou trois.

Maladies microbiennes. — Les différentes maladies microbiennes comme l'accescence, la tourne, la graisse sont excessivement rares, non pas que les vins de Bourgogne aient une résistance spéciale, mais bien parce qu'ils sont conservés dans des caves dont la température ne permet guère l'évolution des germes microbiens qui produisent ces maladies.

L'état sanitaire d'un vin est indiqué d'une façon très précise par sa teneur en acidité volatile. On considère qu'un vin présente le maximum de chances de bonne conservation lorsqu'au moment de sa mise en bouteilles, il ne contient plus de sucre fermentescible et que sa teneur en acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) ne dépasse pas 0 gr. 60 à 0 gr. 80 par litre.

Mais si les vins de Bourgogne sont peu sujets aux maladies indiquées ci-dessus, ils ont été cependant singulièrement éprouvés, à un moment encore pas très éloigné, par l'amertume, maladie anaérobie des vins vieux et spécialement des vins en bouteilles. Tous les auteurs anciens s'accordent, en effet, à dire que les vins de certaines années comme 1840, 1842, 1859, 1864... ont été complètement perdus du fait de cette maladie. Aussi, lorsque Pasteur eût montré que l'amertume était une maladie microbienne, la pasteurisation d'abord, la filtration stérilisante ensuite entrèrent dans la pratique courante. A l'heure actuelle, l'amertume est devenue excessivement rare et si les vins de Bourgogne sont encore parfois filtrés ou pasteurisés, c'est moins par nécessité que pour leur donner une suprême garantie de conservation.

Nous venons d'exposer, dans ses grandes lignes, la vinification des vins fins de la Côte-d'Or dans laquelle les anciennes méthodes, qui découlent d'observations séculaires, ont été conservées dans leurs plus petits détails. La science, qui a modifié ailleurs tant de choses, s'est surtout bornée ici à expliquer les anciens usages et à les justifier.

L. Ferré,
Directeur de la Station Œnologique de Beaune.

LISTE DES APPELLATIONS
ACTUELLEMENT CONTROLÉES EN COTE-D'OR

1° *Appellations Communales.* — Saint-Aubin, Santenay, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Blagny, Meusault, Auxey-Duresses, Monthelie, Volnay, Pommard, Beaune, Savigny-les-Beaune, Aloxe-Corton, Chorey-les-Beaune, Ladoix, Pernand-Vergelesses, Côte-de-Beaune-Villages, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin, Fixin, Vins fins de la Côte-de-Nuits.

2° *Appellations de Crus* (Vins rouges). — Chambertin, Chambertin-Clos-de-Bèze, Latricières-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Charmes-Chambertin, Mazis-nChambertin, Griottes-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Chapelle-Chambertin, Clos de Bèze, Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos Saint-Denis, Bonnes-Mares, Musigny, Clos de Vougeot, Grands-Echézeaux, Echézeaux, Romanée-Saint-Vivant, Romanée-Conti, La Romanée, Richebourg, La Tache, Corton.

Vins blancs. — Corton, Corton-Charlemagne, Montrachet, Chevalier-Montrachet, Batard-Montrachet.

LES CÉPAGES CHAMPENOIS

La loi du 22 juillet 1927 indique que les seuls raisins propres à la champagnisation sont ceux qui proviennent des cépages suivants : les diverses variétés de pinot, l'arbanne, le petit meslier.

A titre transitoire et pendant une période de dix-huit ans, à partir de la promulgation de la loi du 22 juillet 1927, c'est-à-dire jusqu'en 1945, les vins provenant du gamay et des autres plants français, qui à cette date étaient déjà plantés (non compris les hybrides producteurs directs) seront tolérés dans les cuvées de Champagne. Passé ce délai de dix-huit ans, ces plants seront exclus et les vins qui en proviendront n'auront plus droit à l'appellation « Champagne ».

Les cépages mentionnés dans l'article 39 du Code du vin sont donc en nombre très limités ; nous examinerons successivement leurs caractères et leurs aptitudes.

Pinot

Le pinot est un cépage très répandu dans les différentes régions à appellation d'origine. Il a donné naissance à un grand nombre de sortes se distinguant par des caractères d'ordre secondaire (précocité, variations de la couleur, de la forme des grappes, productivité, etc...).

Pinot noir type. — Son bourgeonnement est tomenteux, blanc, légèrement carmin clair. Il débourre tôt, résiste bien aux froids et s'aoûte de bonne heure. Les feuilles sont moyennes, aussi longues que larges, trilobées, à sinus pétiolaire en U ou en lyre ouvert dans les jeunes feuilles et tendant à se fermer dans les feuilles adultes. La feuille gaufrée, à dents petites obtuses, est d'un vert foncé à la face supérieure et plus claire en dessous. Elles prennent à l'arrière saison une teinte vineuse.

Les grappes sont cylindriques ou cylindro-coniques, en pelote. Les grains sont petits, sphériques ou légèrement ellipsoïdes, assez serrés, d'une couleur violet-foncé, avec une pruine abondante. Le jus est incolore, très sucré et les pépins peu nombreux.

Nous signalerons comme sortes de pinots cultivées en Champagne, en plus du pinot noir type : le pinot vert-doré, le pinot gris, le pinot d'Hervelon, le pinot de Trépail, le pinot de Bouzy, le pinot de Vertus et le pinot Meunier.

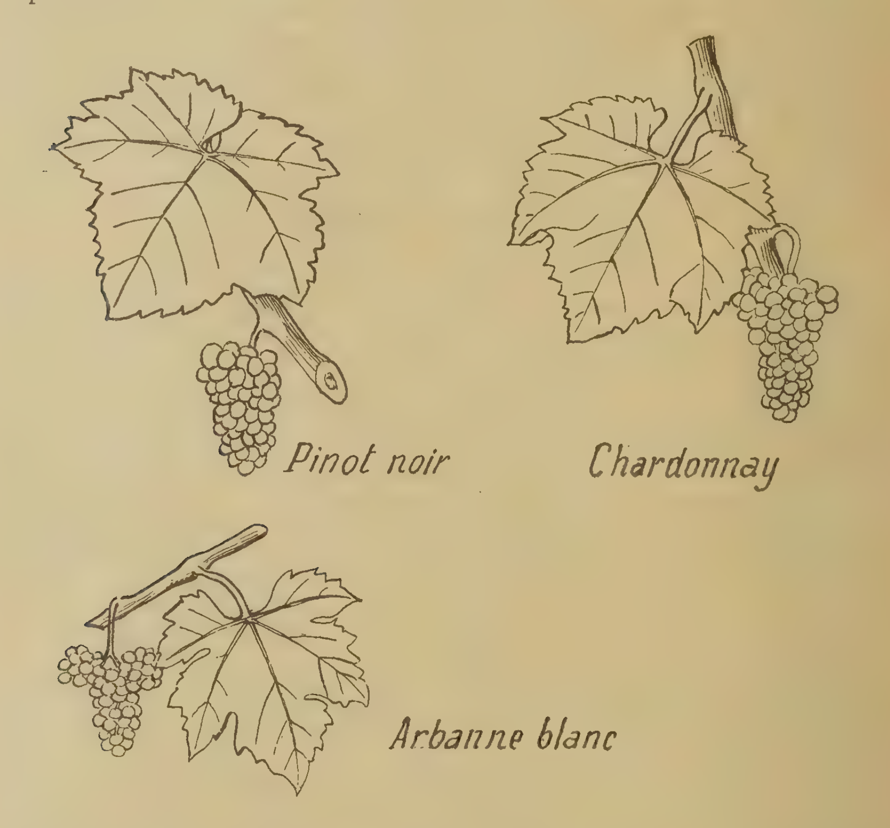
Pinot vert-doré ou plant doré. — Cette variété de pinot a une feuille ronde bien gaufrée. Ses grappes ont fréquemment une aile nettement détachée. Le plant

doré demande une bonne exposition afin d'avoir une floraison convenable ; il est intéressant pour sa bonne maturité et la qualité de son produit.

Pinot gris. — Variété qu'il ne faut pas confondre avec « l'enfumé » qui a été délaissé à cause de la couleur de ses raisins, bien qu'ayant fait autrefois la renommée des vins Sillery.

Le pinot gris, d'après M. Couvreur, le savant ampélographe champenois, se distingue par un bourgeonnement grisâtre et des grains moins serrés que dans le pinot noir type.

Pinot d'Hervelon. — Les feuilles sont lisses, plus larges que longues, souvent entières ou très peu lobées. Les grappes cylindriques ou cylindro-coniques sont à grains peu serrés mûrissant facilement, de bonne production, mais craignant la pourriture.



deux épaules, ont la forme d'une « tête de mouton » (Couvreur). Ce type dégénère assez facilement, mais est productif.

Pinot de Bouzy. — Variété intermédiaire entre le plant d'Hervelon et le plant de Trépail, avec cependant des grappes moins fortes que dans celui de Trépail.

Pinot de Vertus. — Ressemble à celui de Trépail, mais avec des grains peu serrés de bonne maturité, cette sélection mérite d'être propagée.

Pinot Meunier. — Une mention toute spéciale doit être faite au « Meunier ». Alors que le pinot noir type et les différentes sélections ci-dessus constituent la base de l'encépagement des grands crus, par contre, le « Meunier » se trouve surtout
Pinot de Trépail. — Les feuilles sont moins lisses, les grappes plus fortes, avec dans les crus secondaires.

Le surnom de « Meunier » tient à son débourrement cotonneux légèrement rosé et à ses jeunes feuilles restant blanches pendant plusieurs semaines. Son débourrarement et assez tardif, sa végétation est d'abord lente, puis rapide, sa résistance au froid est bonne.

Les feuilles sont à 3 ou 4 lobes, un peu plus longues que larges et un peu tourmentées, avec une dentelure irrégulière peu profonde, elles sont grisâtres. A l'arrière saison, elles prennent une teinte rouge vineux ou rouge bronzé sur les bords. La défeuillaison est assez précoce.

Les grappes ovoïdes ou cylindro-coniques, avec un ou deux ailerons, ont des grains petits sphériques ou légèrement elliptiques. La couleur est noire rougeâtre et moyennement pruinée. La coloration s'acquiert assez rapidement, ce qui lui donne une belle apparence qui le font parfois préférer par certains acheteurs. Ce cépage est moins attaqué par la cochylis et l'eudémis que le pinot noir fin. Le jus est abondant et incolore. C'est une variété productive, mais de moindre qualité et dont le vin perd assez rapidement ses qualités.

Le vigneron redoute toujours à la vendange les attaques de pourriture grise, l'obligeant à un épluchage des raisins. Les différents types de Pinot ne se comportent pas de la même manière. Voici quelques résultats obtenus en 1937 par M. Couvreur.

Cépages	Pourcentage de raisins	
	Marchands	Pertes
Vert doré	74	26
Plant doré	73	27
Plant gris	67	33
Pinot de Trépail	67	33
Pinot de Vertus	63	37
Pinot d'Hervelon	51	49
Pinot blanc	71	29
Pinot gris	55	45
Pinot tête de nègre	47	53

Chardonnay

Appelé fréquemment Pinot blanc, parce que plus répandu que le Pinot blanc vrai, il n'appartient pas au groupe des pinots.

Le bourgeonnement est précoce, vert blanchâtre un peu duveteux. Les feuilles sont plus longues que larges, entières, lobées à leur partie inférieure sur un ou 2 côtés, minces, lisses, à sinus pétiolaire en U avec des nervures bordant le limbe jusqu'à la première division. Elles prennent une coloration jaune à l'automne.

Les grappes sont moyennes ou petites à une ou 2 ailes assez accusées, à graines lâches sur les vieilles vignes et plus serrées sur les jeunes. Les grains sont sphériques ou légèrement oblongs et de grosseur irrégulière. La couleur est jaune ambrée au soleil et vert à l'ombre. La pellicule est mince, translucide à pruine fine recouverte de ponctuations et de macules jaune brun.

Cette variété surtout localisée dans la « côte des blancs », c'est-à-dire la région de Cramant, Mesnil-sur-Oger est sensible aux gelées printanières. Par contre le Chardonnay est relativement résistant au mildiou, mais très sensible à l'oïdium, il est sensible également à la coulure et au millerandage. Sa maturité a lieu 8 jours avant celle du Pinot. Sa pellicule très mince nécessite des précautions au moment des vendanges.

Le vin de Chardonnay est recherché pour sa finesse, son aptitude à prendre facilement la mousse. Il donne de la légéreté aux vins corsés de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims.

Arbanne

Cépage de l'Aube (barsuraubois).

La souche est vigoureuse. Les feuilles bien découpées à 3 ou 4 lobes sont plus longues que larges, un peu rudes au toucher, le sinus pétiolaire est en U les dents aiguës inégales, les nervures rosées à leur départ. Les feuilles se colorent en jaune à l'automne, la défeuillaison est tardive.

Les grappes sont petites, coniques avec un petit aileron de quelques grains. Elles sont lâches pendantes à grains moyens ellipsoïdes dont la pellicule épaisse, résistante, blanche verdâtre, bronzée du côté ensoleillé avec une pruine blanche. Le jus est incolore, abondant et la maturité de 2me époque.

Cette variété à débourrement précoce est exposée aux gelées de printemps, sa mise à fruit est tardive et à rendement faible. Elle est sensible au mildiou, résiste mieux à l'oïdium et craint peu la pourriture. L'Arbanne donne un vin nerveux, sec, très bouqueté, se conservant longtemps.

Le Petit Meslier

Cette variété existe dans les crus secondaires de l'Aube et de l'Aisne ainsi que dans la région marnaise de Venteuil.

Les feuilles un peu plus longues que larges, arrondies, trilobées, à sinus supérieur peu profond, à dentelure assez fine, à face supérieure lisse, la défeuillaison est tardive.

Les grappes sont petites ou moyennes, cylindro-coniques, assez souvent ailées, à graines ellipsoïdes peu serrées, abondamment piquetées de ponctuation roussâtre, le jus est sucré et acidulé.

C'est un cépage de première époque, débourrant de bonne heure comme le chasselas et exposé aux gelées. Il résiste bien au mildiou et assez sensible à l'oïdium et à la coulure. Le Petit Meslier donne un vin fin, nerveux, mais souvent à saveur acide se conservant bien.

Les autres cépages devant disparaître en 1945 sont surtout constitués par le Gamay, les Gouais et le Troyen. Nous n'avons pas jugé nécessaire de donner une description de ces cépages appelés à disparaître.

Dans ce nombre restreint de cépages, c'est avant tout le pinot noir qui domine, puis ensuite le meunier, le chardonnay, et enfin très loin derrière les précédents l'arbanne et le petit meslier.

Les mêmes cépages suivant l'expostion, les soins donnés à la vigne donnent des qualités différentes qui sont la raison essentielle de l'établissement d'une échelle de crus servant à établir les prix d'achat des raisins à la vendange.

R. Blanc,
Directeur des Services Agricoles.

LE VIGNOBLE ET LE VIN DE CHAMPAGNE

Le vignoble de Champagne a ses grands crus situés dans le département de la Marne, sur les pentes d'une grande falaise, aux confins de la Brie et du Tardenois, à l'ouest de la Champagne crayeuse plus spécialement agricole dont les ondulations s'étendent à perte de vue à l'est.

La masse des coteaux est constituée par une craie spéciale : la craie à bélemnites, qu'on retrouve d'ailleurs dans la constitution des caves où la mousse s'élabore.

Mais les racines de la vigne ne vivent pas beaucoup dans l'épaisseur de la craie. Celle-ci est recouverte par des terres éboulées des sommets et d'origine

tertiaire, si bien que le sol des vignobles est formé par un mélange en proportions assez variables de débris de craie mélangés à de l'argile ou à du sable.

Au-dessus des coteaux viticoles, sur ces terres d'origine tertiaire qui ont formé des dépôts meubles sur les pentes règne la forêt.

Des usages anciens ont établi une classification dans ces vignobles célèbres.

Au Nord on trouve la *Montagne de Reims* avec sa belle forêt séculaire. La vigne festonne la forêt à l'Est. Ses plus grands crus sont : Verzenay, Verzy, Mailly, Sillery.

La Marne, rivière célèbre, coupe la falaise viticole pour couler vers l'Ouest. elle est bordée, sur ses deux rives, de vignobles qui constituent le groupe de la *Vallée de la Marne* avec, pour vignoble de tête, Ay encadré par Mareuil et Dizy. C'est dans la vallée de la Marne qu'on trouve, accroché de façon pittoresque à un thalweg, le village d'Hautvillers dont l'abbaye subsiste en partie. C'est là qu'au XVIIme siècle un moine cellerier, Dom Pérignon, trouva le secret de maintenir dans le vin de Champagne sans le troubler, la mousse délicate qui en fait le charme.

En annexe à la vallée de la Marne, vers la Montagne de Reims, on trouve la *Côte de Bouzy* avec Bouzy, Amhonnay et Louvois comme grands crus.

Au sud de la Marne, se groupent les grands crus de la *Côte des Blancs :* Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger ; c'est la région des raisins blancs, qui se termine au sud par un vignoble de raisins noirs à Vertus et Bergère-les-Vertus.

Les chefs de caves des grandes marques de Champagne assemblent dans une harmonie artistique les vins de ces différentes régions.

Autour de cette noble Champagne, dont les grands crus donnent nettement les caractéristiques, s'étendent des vignobles dans les petites vallées des affluents de la Marne ou de la Vesle, dans la vallée de la Marne jusque dans l'Aisne, puis plus loin vers le Sud-Est, dans le département de l'Aube. Certains caractères s'estompent peu à peu. C'est en réalité pour la délimitation de cette zone périphérique que les discussions furent vives jadis, allant jusqu'à l'émeute.

Les petits crus permettent de préparer des bouteilles qu'on ne saurait conserver en cave longtemps comme les assemblages de grands crus. Mais ces bouteilles, d'un prix plus abordable, permettent de donner satisfaction aux consommateurs de situation modeste.

Les cépages qui produisent le Champagne sont peu nombreux. La loi de 1927 les a déterminés. Dans les grands crus de raisins noirs, c'est le Pinot noir fin qui règne en maitre, tandis que le Pinot blanc Chardonnay occupe les grands crus de raisins blancs.

Le Pinot meunier est cultivé dans les deuxièmes et troisièmes crus.

Tous ces cépages noirs ou blancs sont vinifiés par pressurage immédiat pour faire du vin blanc.

Les anciennes vignes françaises étaient cultivées « en foule ». C'est-à-dire qu'il n'y avait dans les plantations aucun alignement. Ce qui caractérisait surtout la culture champenoise, c'est que tous les ans, après la taille, on bêchait les vignes en enterrant dans le sol les bois de l'année précédente. Seuls pointaient au-dessus du sol les jeunes sarments taillés à 3, 4 ou 5 yeux.

Après le phylloxéra, lorsqu'on a procédé à la reconstitution par le greffage, il a fallu modifier cette culture qui ne s'accommodait pas avec la greffe sur cépages résistants.

La défense méthodique du vignoble par le sulfure de carbone, prolongea heureusement la durée des vignes françaises assez longtemps pour qu'on puisse étudier ce problème de la taille.

Je m'en voudrais de ne pas exposer à mes lecteurs l'exemple magnifique de la reconstitution du vignoble dans le département de la Marne, où sont groupés les grands crus de Champagne dont l'existence était indispensable pour que l'ensemble de cette belle région ne disparaisse pas.

La première tache phylloxérique fut trouvée à Tréloup, dans l'Aisne, sur la limite du département de la Marne, en 1890. Dès le début de l'invasion, on

essaya de constituer un syndicat départemental de défense. Malheureusement, le syndicat se heurta à l'incompréhension des vignerons qui ne croyaient pas au fléau. Il y eut des résistances brutales. Le Syndicat de défense lutta quelques années puis disparut.

En 1897, reprenant, sans le principe de l'obligation, la défense par le sulfure de carbone, un groupe de Maisons de vins de Champagne, propriétaires de vignobles, organisèrent l'Association Viticole Champenoise. Celle-ci fit créer de nombreux Syndicats communaux antiphylloxériques en les subventionnant. Ces syndicats furent à la base de l'organisation technique de la Champagne ; c'est grâce à leur action que la défense dura si longtemps, c'est grâce à eux que se fit ensuite la reconstitution méthodique par la greffe.

En 1913, vingt-trois ans après la première tache phylloxérique, il y avait encore dans la Marne près de 10.000 hectares de vignes françaises. La plupart étaient phylloxérées sans que le profane puisse s'en rendre compte. Il fallut la grande guerre de 1914 à 1918 pour permettre au phylloxéra d'achever son œuvre. Dans la Montagne de Reims, pendant quatre ans, les vignobles restèrent sous le feu de l'ennemi ; ailleurs, placés dans la zone des armées, ils furent difficilement travaillés par les vieillards et les femmes. Dans la Vallée de la Marne et la Vallée de l'Ardre, la bataille fit rage en 1918. Si bien qu'en 1919, il ne restait plus que 4.000 hectares environ de vignes françaises, condamnées à disparaître rapidement et 2.500 hectares de vignes greffées.

Et c'est alors que se produisit un superbe exemple d'énergie et d'union. L'Association viticole champenoise réorganisa rapidement et fit revivre partout les syndicats viticoles communaux et travailla en communion étroite avec les Services du Ministère de l'agriculture.

En dix ans, près de 10.000 hectares furent reconstitués en vignes greffées, tandis que disparaissaient définitivement les vieilles vignes françaises.

Les vendanges alors reprirent toute leur activité d'autrefois.

C'est d'ailleurs un tableau fort intéressant que de voir faire les vendanges en Champagne.

Les raisins sont cueillis dans des petits paniers en osier, triés pour en séparer les grains pourris ou insuffisamment mûrs. Puis la vendange, parée comme pour la table, est emmenée dans de grands paniers en osier pour qu'elle ne puisse être froissée.

Elle est mise intacte sur de grands pressoirs. D'après le poids du raisin placé sur le pressoir, on sait ce qu'il faut tirer de jus ayant droit à l'appellation Champagne. La réglementation actuelle fixe à 100 litres le maximum à tirer par 150 kilogs de raisin. Le reste perd l'appellation. En principe, la grande bouteille n'est faite qu'avec le jus coulant aux premières pressées et qu'on nomme « la cuvée », puis le jus coulant après une première retaille des marcs, qui constitue « la première taille ». On cherche par la réglementation nouvelle à éliminer, comme c'est la tradition, les « deuxièmes tailles » et les « rebêches ».

Les moûts s'en vont normalement fermenter dans les celliers des grandes Maisons. Hélas ! depuis plusieurs années, ils restent souvent à fermenter chez les vignerons parce que le commerce ne peut acheter.

Après la première fermentation terminée, on procède aux assemblages de crus, puis au printemps, on effectue le tirage en bouteilles afin de faire naître une seconde fermentation dans les bouteilles en engendrer la mousse.

Mais cette seconde fermentation trouble le vin et il faut, par des manipulations habiles, faire descendre le dépôt sur le bouchon, la bouteille étant inclinée sur des pupitres spéciaux. Enfin, avant de l'expédier, il faut procéder au *dégorgeage,* c'est-à-dire sortir sans perdre de vin le dépôt ramassé sur le bouchon.

Beaucoup parmi les lecteurs du « Progrès agricole et viticole » connaissent ces manipulations, qui s'exécutent dans les caves de Champagne creusées elles-mêmes dans la craie à bélemnites, et où la température se maintient toujours entre 9 et 10 degrés. C'est là aussi que vieillissent les stocks de fines bouteilles avant d'aller vers le consommateur.

Mais à peine la Champagne a-t-elle terminé sa reconstitution d'après-guerre que la crise économique la frappe durement. Le Champagne est un article d'exportation. La situation internationale a fermé beaucoup de frontières qu'il franchissait autrefois. Les nations, jadis nos clientes, se débattent souvent dans des crises sociales, économiques ou monétaires, et partout le consommateur se restreint.

L'énergie qui s'était manifestée pour la reconstitution des coteaux champenois s'est maintenue fort heureusement pour leur défense économique.

Lorsque le grand décret-loi du 30 juillet 1935 institua les « appellations d'origine contrôlées » et créa le « Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie », la Champagne avait déjà sa réglementation prête. Cette réglementation parut au décret du 28 septembre 1935 et le grand Comité n'eut qu'à l'approuver par le décret établissant le contrôle le 29 juin 1936.

La loi du 22 juillet 1927 avait déterminé l'aire de production et les cépages ayant droit à l'appellation. Le décret du 28 septembre 1935 limite le rendement, imposant le renoncement aux récoltes excessives. Il prévoit un degré alcoolique minimum, fixe la proportion de moût extraite des raisins et ayant droit à l'appellation « Champagne » pour éliminer les dernières pressées appelées rebêches.

Une Commission permanente composée de vignerons, de négociants en vins de Champagne et de parlementaires auxquels sont adjoints les représentants des Administrations chargées du contrôle, veille chaque année au maintien des usages locaux, loyaux et constants dont l'observation est nécessaire pour maintenir la qualité. C'est cette Commission qui, à la demande du Comité national, a établi une réglementation de la taille qui sera imposée aux vendanges de 1941. Une Sous-Commission, composée de viticulteurs et de négociants, fixe chaque année un prix minimum obligatoire.

Tout cela s'exécute dans une union complète entre le commerce, que représente surtout le Syndicat du commerce des vins de Champagne, les viticulteurs groupés dans le Syndicat général des vignerons, et l'Association champenoise, qui est avant tout une association d'ordre technique.

Cet essai fort intéressant de discipline montre l'effort considérable que veulent accomplir les vignerons et les commerçants de la Champagne viticole pour assurer à leurs vins une qualité digne de leur réputation.

Georges Chappaz.

LES VINS D'ALSACE

APERÇU SUR LA NOUVELLE ORIENTATION VERS LA PRODUCTION DE LA QUALITÉ DEPUIS 1918 JUSQU'AUJOURD'HUI

L'orientation de l'économie alsacienne varie beaucoup au cours des temps. Dépendant surtout de la nation à laquelle notre province est rattachée, la production doit s'orienter en conséquence pour pouvoir exister. Cette adaptation au régime, ce changement, exigent de profonds remaniements des lignes de conduite ; aussi de grands sacrifices et de grands travaux sont nécessaires jusqu'au moment où les premiers résultats seront apparents.

Surtout en viticulture ces changements et cette nouvelle orientation provoquent des difficultés assez grandes car après s'être adapté pendant une période assez longue à une production de quantité, à des conditions de débouchés bien spécifiques à une législation spéciale, etc..., il faut quelque temps pour opérer ce changement. En effet, il s'agit non seulement de changer la production, mais aussi de trouver de nouveaux débouchés, car à la fin c'est bien ce dernier facteur qui est le plus important quand il s'agit d'orienter la production.

En 1918 au moment du retour de l'Alsace à sa mère-patrie, la viticulture alsacienne était amenée devant un problème très difficile à résoudre. Etant la région

viticole de France la plus septentrionale et orientée sous le régime allemand vers la quantité, elle ne pouvait pas commencer à concourir avec les grandes productions méridionales et il fallait s'orienter à produire à nouveau la qualité comme avant 1870. De plus le phylloxéra étant allé plus vite que le mode de destruction prévu sous la loi allemande et la reconstitution du vignoble ne pouvant suivre ce rythme, notre vignoble risquait d'être totalement anéanti. Heureusement que dès ce moment les organisations régionales et locales ont compris la gravité de la situation dans laquelle se trouvait le viticulteur alsacien. Ce fut avant tout l'Association des Viticulteurs d'Alsace qui donnait les lignes de conduite pour la nouvelle orientation de notre viticulture. Elle le fit sans relâche, par de nombreux travaux de vulgarisation dans les milieux viticoles, par l'organisation d'un grand nombre de parcelles d'essais dans tout le vignoble alsacien, par les essais des porte-greffes qui s'adaptaient le mieux à nos conditions, par la sélection des cépages, par l'amélioration du système de taille et de palissage, par l'organisation de la lutte contre les insectes ampélophages et les maladies cryptogamiques de la vigne, par la plantation de cépages de qualité, par la réorganisation des soins œnologiques et aussi par la propagande variée et généreuse pour les vins fins d'Alsace.

Plusieurs organisations rattachées à l'Association des Viticulteurs d'Alsace s'occupaient alors des questions de détail exécutées selon les directives uniformes. Je ne citerai que la Fédération des Reconstructeurs viticoles d'Alsace dont les membres mettent à la disposition des viticulteurs les plants nécessaires de cépages sélectionnés et de porte-greffes adaptés. Cette éducation des viticulteurs alsaciens apportait dans un laps de temps relativement court des résultats probants, surtout en ce qui concerne la qualité. Retenons que la production moyenne annuelle est de 800.000 hectolitres, ce qui est une bien faible quantité, et que la plus grande partie de cette production est consommée dans notre province. Malgré ceci les « Vins d'Alsace » sont aujourd'hui bien estimés et demandés dans les autres régions. Qui ne connaît pas le Riesling si racé, le fin bouquet du Traminer, le Pinot si corsé et le Tokay de feu, ainsi que le Sylvaner si pétillant. Tous ont leur caractère spécial et leur particularité et chacun d'eux a sa place dans la gamme des vins d'Alsace. Il faut souligner que ce sont précisément les particularités de ces vins et leurs caractères spéciaux qui leur ont permis de conquérir non seulement le marché local, mais aussi celui de la France entière et de l'étranger jusqu'en Amérique. Les faits sont là pour prouver que nos vins d'Alsace n'ont pas trouvé les portes du marché français fermées, mais qu'ils complètent, au contraire, de la façon la plus heureuse la carte des vins de France.

Soulignons encore que la mission de l'Association des Viticulteurs d'Alsace n'est pas terminée. Elle est toujours soucieuse d'élever encore le niveau de la qualité des vins d'Alsace et pour cela l'Association demande un Statut Viticole spécial adapté à notre climat septentrional, à nos conditions. Ce Statut sera là pour surveiller à la fois la production, pour améliorer la qualité des vins et enfin pour assurer l'existence des viticulteurs alsaciens.

Théo Cattin,
Président de l'Association des Viticulteurs d'Alsace.

LE VIGNOBLE ALSACIEN ET SES CÉPAGES CARACTÉRISTIQUES

Le vignoble alsacien s'étend du nord au sud sur les flancs des collines sous-vosgiennes à une altitude allant de 200 à 450 mètres. L'aspect topographique en est extrêmement variable par suite du très grand nombre de mamelons assis au pied des Hautes-Vosges. C'est donc cette très grande diversité d'aspect qui frappe le visiteur parcourant le vignoble. Les pentes de ces collines varient éga-

lement depuis celles très faibles se perdant peu à peu dans la plaine du Rhin jusqu'à celles très abruptes s'arrêtant au fond d'un petit vallon pour remonter symétriquement à quelques mètres de distance.

La formation géologique de ce vignoble se distingue par son extrême diversité. Ces collines sous-vosgiennes constituent un élément du fossé rhénan creusé entre les Vosges et la Forêt Noire. Elles sont le résultat d'une longue histoire géologique, commençant par le cycle anté-hercynien en passant par les cycles : hercynien, post-hercynien, alpin et se terminant par le cycle post-alpin. On y trouve des formations de toutes les ères, par exemple du primaire : Archéen à Ribeauvillé ; carbonifère inférieur à Thann ; carbonifère moyen à Roderen et St-Hippolyte ; du secondaire et tertiaire qu'on trouve curieusement réunis, par exemple à Riquewihr par trois mamelons isolés, l'un étant gréseux, l'autre calcaire et le troisième de formation volcanique de l'Oligocène. Ou encore du secondaire et tertiaire superposés, comme par exemple à Beblenheim où le sous-sol est de formation secondaire de l'étage triasique caractérisé par des dépôts de « Muschelkalk » (calcaire conchylien) et sur celui-ci une mince couche de formation tertiaire de l'Oligocène. Enfin, vers la plaine, le quaternaire est représenté par des formations alluvionnaires. Cette grande variété dans la nature du sol fait comprendre toute la diversité, aussi bien en ce qui concerne le morcellement, l'encépagement, les méthodes de culture et la différence des qualités existant entre les vins des divers crus.

Le climat du vignoble alsacien peut être désigné de climat presque continental, à étés chauds et hivers froids ; mais il est dû surtout à l'exposition privilégiée Est et Sud-Est du vignoble sur les premières pentes des Hautes-Vosges. Cette bonne chaleur en été a une valeur capitale pour la qualité des grands vins. La hauteur des chutes de pluie est relativement faible, le chiffre moyen variant entre 500 et 600 millimètres par an, ce qui favorise la vigne, plante de climat sec par excellence. L'influence des courants d'air n'est pas négligeable. En général, les directions dominantes des vents sont ouest à est et sud-ouest à nord-est. A certains points, comme pour les vignobles de Guebwiller et Colmar, un vent chaud (genre de Foehn) venant souvent des vallées augmente la température moyenne annuelle au grand profit de ces vignobles.

L'encépagement du vignoble alsacien est très caractéristique. Disons tout de suite que le plus grand nombre de cépages donne des vins blancs. Une autre caractéristique est le très grand nombre de Vitis Vinifera qu'on y trouve. Citons parmi les cépages les plus ordinaires : le Wippacher, le Thalburger, le Balafant, le Olwer, le gros Raûschling, le Butschera, le Heunisch, le Rotgipfler, la Manharttraube ou Weissgipfler qui donnent des vins tout à fait ordinaires et qui, chose heureuse, n'occupent plus que un pour cent de la surface du vignoble et qui sont même en train de disparaître complètement. Ensuite, mentionnons le Burger ou Elbling blanc, le Bouquet, le Knipperlé ou petit Raûschling, le Goldriesling qui sont assez localisés et qui donnent avant tout des vins de coupage pour la consommation courante. Ceux-ci n'occupent plus que 6 pour 100 de la surface du vignoble. Enfin, le Sylvaner, le Chasselas, le Pinot, le Riesling, le Gewürtz traminer et le Muscat forment ensemble le groupe dominant de l'encépagement.

L'évolution de l'encépagement peut être résumé comme suit : Dans les derniers 30 ans les cépages des deux premiers groupes ont joué un rôle important à peu près pendant les deux premiers tiers de cette période puisque sous le régime allemand les vins acides se vendaient facilement en Allemagne et leur rendement était élevé. Les dix dernières années : le Burger a diminué car très sensible à la pourriture grise ; le Bouquet est très tardif et le Knipperlé trop attaqué par le ver de la vigne. Par contre le Goldriesling (obtention d'Oberlin) est en augmentation puisque très précoce et peu acide. Le dernier groupe (des six cépages standard) joue un rôle de plus en plus important. Le Chasselas est le cépage à double emploi car il sert aussi bien à ravitailler nos marchés en raisins de table qu'à donner un vin d'Alsace typique et fort apprécié. Deux variétés dominent : le Chasselas blanc et le Chasselas rose.

Le Sylvaner est actuellement le second cépage pour la production des bons vins courants. Son vin représente très bien un des types de vins d'Alsace : remarquable par sa belle couleur verte, son caractère pétillant et sa fraîcheur.

Le Muscat est le cépage de qualité le moins répandu car il est très exigeant quant à la composition du sol, au choix du porte-greffe et à l'exposition favorable du terrain. Les trois variétés qui donnent ce vin sec et parfumé sont le Muscat blanc, le Muscat rose et le Muscat Ottonel.

Le Gewürztraminer bien plus souvent appelé simplement Traminer (pour faciliter la prononciation) est le cépage de qualité le plus répandu. Son bouquet très prononcé et caractéristique permet de le reconnaître très facilement et lui a assuré son succès. D'autre part, sa facilité d'adaptation aux terrains et aux conditions climatériques très variables au sein de notre vignoble ont également contribué à son remarquable essor.

Le Pinot : les deux variétés les plus répandues sont le Pinot blanc et le Pinot gris. Le premier s'adapte facilement un peu partout et donne un vin de qualité très aimé ; la surface plantée est en augmentation comme celle du Traminer. Le Pinot gris, dont une sélection à grains et grappes plus petits, donne ce fameux Tokay d'Alsace est un peu moins répandu, car il exige beaucoup de soins au cours de la végétation et le rendement est faible. Mais, dans les meilleures expositions il donne un vin supérieur. A côté de ces deux variétés, il y en a d'autres moins répandues : l'Auxerrois blanc, le Morillon blanc et le Chardonnay.

Le Riesling peut être appelé sans conteste le Roi des cépages d'Alsace. S'il n'occupe qu'une surface plus faible que le Traminer c'est qu'il est le cépage le plus exigeant en ce qui concerne le terrain et l'exposition et qu'il donne un rendement faible comme le Tokay d'Alsace. Dans les sols riches, sur les coteaux très ensoleillés il donne ce grand cru tant recherché par le connaisseur pour son corps et son bouquet si fin, si discret et si harmonieux.

Voilà le résumé de quelques caractéristiques du vignoble alsacien avec ses cépages spéciaux, le tout permettant aux Vins d'Alsace de prendre place à côté de la riche gamme des grands crus de notre chère France.

Fernand Ortlieb,
Directeur de l'Ecole de Viticulture de Colmar.

LE VIGNOBLE ALGÉRIEN

Le vignoble constitue actuellement la principale richesse des trois départements algériens, et la plus grande partie de la vie économique du pays est dépendante des résultats que donne la vigne.

Le développement du vignoble algérien est un phénomène récent. C'est lorsque le phylloxéra a détruit les plantations françaises que la vigne algérienne a commencé à s'étendre. La France manquait de vin. Appliquant les doctrines de Colbert elle a alors demandé à ses territoires d'outre-mer de lui en fournir et de suppléer le Languedoc alors défaillant. C'est ainsi qu'en 1881, l'Algérie ne comptait que 30.482 hectares plantés et ne produisait que 288.000 hectos. En 1890, la superficie atteignait 110.000 hectares et la production 3.331.000 hectos, en 1900, 154.000 hectares et 5.600.000 hectos. Pendant les années qui précédèrent la guerre, le vignoble algérien était à son tour la proie du phylloxéra, mais profitant de l'expérience métropolitaine d'un quart de siècle, il se reconstituait régulièrement, et oscillait entre 160 et 180.000 hectares et autour d'une production moyenne de 7 millions d'hectos en chiffres ronds, chiffre peu dépassé jusqu'en 1923. C'était l'époque où M. Prosper Gervais attirait si justement l'attention sur le danger de plantations exagérées et d'orientation de la production algérienne vers des vins trop semblables à ceux du Midi de la France. Et, malgré ces conseils de sagesse,

les résultats financiers donnés par la vigne conduisaient à étendre encore les plantations. En 1925, la superficie de 200.000 hectares et une production de 12 millions d'hectos étaient dépassés, et comme une coïncidence d'années favorables à l'Algérie et de récoltes faibles en France maintenaient les cours élevés et masquaient la crise aux planteurs algériens, les plantations continuaient à s'étendre. En 1930 on récoltait sur 271.000 hectares 13.320.000 hectos.

La crise sévissant peu après, la France ayant elle-même étendu son vignoble de vins de consommation courante, les lois viticoles de 1931, 1933, 1934 s'opposaient à la continuation des plantations, mais la menace de l'interdiction de planter ayant été maladroitement brandie par le législateur deux années avant son application, avait fait étendre largement les plantations nouvelles, et c'est ainsi qu'actuellement l'Algérie ayant arraché de 23 à 25.000 hectares la débloquant pour 760 à 780.000 hectos, compte 398.629 hectares en production et a récolté en 1938 21.489.802 hectolitres.

Au point de vue économique et législatif, la viticulture algérienne est sous le même régime que la viticulture française. La législation viticole, avec le blocage, la distillation obligatoire, le superblocage, l'arrachage, les sorties par tranches de la récolte, s'y applique, mais comme la moyenne des propriétés algériennes est plus étendue que celle de la France, l'ensemble de la production algérienne, quand l'importance de la récolte impose ces mesures, les subit plus durement que l'ensemble métropolitain. Néanmoins, en Algérie, la très grande propriété n'est pas, comme on le croit trop souvent, la règle. Sur 18.169 viticulteurs, 14.967 possèdent moins de 30 hectares, 2.242 de 30 à 100 hectares, 760 seulement plus de 100 hectares. La propriété viticole, sans être de la propriété paysanne, n'y constitue donc pas des *latifundia*.

Le vignoble d'Algérie est actuellement, dans sa plus grande étendue, un vignoble jeune et ses cépages principaux, greffés surtout sur Lot et 41-B, sont le Carignan, le Cinsault, l'Alicante Bouschet, le Grand Noir de la Calmette, et en petite quantité, avec leurs qualités bien différentes, l'Aramon et le Mourvèdre, le Morastel et le Pinot. Les cépages blancs les plus répandus sont la Clairette égreneuse, la Clairette pointue, l'Ugni blanc, le Faranah, le Macchabeo et le Merseguera.

Ces cépages, parmi lesquels dominent Carignan, Cinsault, Alicante Bouschet et Clairette, sont répartis sur des sols et des habitats assez divers, qui font grouper d'une façon classique les vignobles d'Algérie en 3 catégories : plaine, coteaux et montagnes.

Les vins de plaine proviennent surtout de la Mitidja et des Issers dans le Département d'Alger, du littoral d'Arzew et de Saint-Cloud en Oranie, des plaines de Bône et du Saf-Saf dans le Département de Constantine. Ce sont des vins rouges ou rosés titrant de 9° 1/2 à 12°, dont quelques-uns sont des vins de primeurs, et dont la masse constitue de bons vins de consommation courante.

Les vins de coteaux groupent les beaux vins du Sahel d'Alger, vins fruités, bouquetés, constituant d'admirables vins de coupage et pour certains, comme ceux de Staoueli, d'excellents crus de table. Les vins de Philippeville et de l'Oued Marsa, dans le Département de Constantine, peuvent leur être comparés. Ceux produits en Oranie, dans la zone de Temouchent, de Bel-Abbès, s'écoulent surtout comme vins de coupages ou pour la fabrication de Mistelles.

Les vins de montagnes produits sur les pentes de Miliana, de Médéa, de Mascara- et de Tlemcen, à des altitudes de 800 à 1.000 mètres, ont acquis depuis de longues années une haute réputation. Ceux d'Ain-Bessem, de Souk-Ahras, rivalisent entre eux et constituent des vins médecins pour les vins de petit degré de la Métropole qu'ils corrigent avec leur teneur de 13 et 14°, et leur bouquet.

Dans les trois départements algériens, la vinification en vins de liqueurs : muscats, moscatels, types Porto ou Malaga, se développe peu à peu et déjà bien des caves fabriquent des vins de liqueur de haute qualité, rivalisant avec les bons vins de l'espèce produits en Espagne, au Portugal ou en Italie, et de véri-

tables usines de moûts concentrés mettent, par ailleurs, au point la fabrication encore si délicate des moûts.

*
**

Toute cette technique n'a pu être mise au point pour la moyenne et la petite propriété que grâce à l'appui des caves coopératives. Le mouvement coopératif a pris en effet, depuis 25 ans, en Algérie, une ampleur considérable et les trois départements comptaient, dès 1936, 168 caves coopératives groupant 4.096 viticulteurs et comportant 1.660.000 hectos de logement.

La viticulture algérienne apparaît ainsi comme la principale richesse du pays, richesse maintenant bien intégrée, avec les lois viticoles, dans la production nationale, car quelque pénible que soit la discipline rigoureuse qu'impose la législation actuelle, elle a pourtant l'avantage de rendre difficile la lutte fratricide entre les 2 viticultures métropolitaine et algérienne. Par ailleurs, cette richesse que constitue la viticulture algérienne, bien que localisée presque entièrement sur la propriété européenne, apporte aux indigènes une véritable richesse par les salaires qu'elle distribue. Il ressort de chiffres récemment produits que les frais de culture de la vigne en Algérie, comportent 41 pour 100 des salaires, et que les salaires indigènes sont de 30 pour 100 des frais totaux. Les 400.000 hectares de vignes d'Algérie, s'ils avaient été cultivés en cultures indigènes, n'auraient pas, cette année, donné au rendement moyen de la propriété indigène, la moitié de la valeur des salaires payés à la main-d'œuvre travaillant à ce vignoble.

La vigne algérienne fait donc, non seulement la richesse de la colonisation, mais elle apporte aux indigènes un pouvoir d'achat qu'ils n'eussent jamais connu sans elle. (1)

Pierre BERTHAULT,
Membre de l'Académie d'Agriculture.

(1) *La Vigne et le Vin.*

LA VITICULTURE TUNISIENNE

La culture de la vigne est localisée dans le nord-est du pays.

La surface consacrée au vignoble a été ramenée de 50.600 hectares en 1933 à 42.000 en 1937 et la production est passée de 1.750.000 hectolitres en 1932 à 2.035.801,53, dont :

1.975.832 hl. en vins et moûts
et 59.968 hl. en moûts concentrés mutés à l'alcool.

Les vins tunisiens sont, d'autre part, l'objet d'une réglementation spéciale en ce qui concerne leur entrée en France

Sont, en effet, admis en franchise, les contingents suivants :

— 750.000 hectolitres de vins de moins de 14°, ou de mutés au soufre.

— 75.000 hectolitres de mistelles, vins de liqueur, obligatoirement fabriqués avec de l'alcool vinique et mutés au soufre.

— 12.000 hectolitres d'alcool vinique pur et d'alcool représentant le produit de distillation de 100.000 hectolitres de vin.

Un contingent supplémentaire de 500.000 hectolitres de vins de moins de 14° peut être admis en sus des quantités précédentes, sous réserve d'acquitter une taxe de 30 francs par hectolitre nette de toute majoration.

Enfin, les produits admis hors contingent, sont taxés sur la base du tarif minimum des douanes.

Il importe de souligner par ailleurs les deux intéressantes dispositions ci-après :

— les possibilités d'expédition en franchise ou avec paiement des demi-droits sont réservées aux seuls produits de plantations existant avant le 1er mars 1933. Les

plantations nouvelles ne peuvent donc exporter les récoltes qu'en acquittant intégralement les droits de douane.

— enfin, les taxes et droits ci-dessus sont, après prélèvement de 10 pour 100 au profit du fonds commun de propagande viticole, réservés au budget tunisien à charge pour celui-ci de les employer à la résorption des excédents, soit par arrachage obligatoire et remplacement par d'autres cultures, soit par l'organisation de débouchés pour les vins en excédent, soit par la transformation de ces vins en produits exportables.

La Tunisie produit une gamme de vins très intéressante. Les vins de 12° sont consommés dans le pays ; ceux de 13 à 14° sont exportés, et ils constituent d'excellents vins de coupage, en raison de leur haute teneur alcoolique et de leur faible acidité. On rencontre, en outre, des muscats réputés, comme ceux de Carthage et Mégrine.

Les principaux crus de la Tunisie sont, pour les vins rouges : Carthage-Utique, Haut-Mornay, Saint-Cyprien, Cap-Bon, Thibar, Furna, Sidi-Tabet. E. D.

L'EXPORTATION DES VINS DU MAROC A L'ÉTRANGER

La politique coloniale de la France peut, je crois, être exprimée en deux traits essentiels :

1° Intégrer dans son Economie générale celle de son Empire ;

2° Assurer au maximum le développement de cet Empire.

L'accomplissement de ce programme donnera à la France les ressources en matières et en hommes grâce auxquelles elle peut demeurer une grande nation.

Le fait que le commerce de la Métropole avec les Colonies s'approche du tiers de son commerce extérieur global (contre 11 pour 100 avant-guerre) souligne l'importance du développement de nos Colonies.

J'avais jeté les bases d'un programme viticole concernant le Maroc qui se serait inséré dans le cadre que je viens de définir, mais, d'une part, le Maroc vit actuellement sous un régime qui rend ce programme prématuré, d'autre part, j'ai pensé que, propriétaire d'un important vignoble en France, je n'aurais pas, aux yeux des viticulteurs marocains, l'indépendance d'esprit nécessaire pour le traiter, aussi me suis-je limité à la question d'exportation des vins de ce pays à l'étranger.

Je m'excuse auprès de ceux des viticulteurs français ou marocains qui penseraient, à tort je crois, que leurs intérêts particuliers sont lésés par le projet que je présente ; seul l'intérêt supérieur de notre Empire me guide et je ne saurais renoncer, pour le défendre, à exprimer librement ma pensée.

Le 7 avril 1937, flânant sur les quais de Brest, j'aperçus des fûts de vin ; j'appris qu'ils appartenaient à M. R. S., négociant dans cette ville, qui voulut bien me le faire déguster ; ce vin venait de la Coopérative des Aït Souala (Maroc). Je fus surpris par sa grande qualité ; ce fut pour moi une révélation ; je n'eus dès lors qu'un désir : celui de connaître un pays qui produisait d'aussi excellentes choses.

J'ai visité depuis longuement les principales régions viticoles du Maroc grâce aux complaisances que j'ai trouvées partout, j'ai goûté des vins de toutes les régions. D'une façon générale, les vins du Maroc sont excel

lents ; je parle uniquement des vins rouges ou rosés. En ce qui concerne les vins blancs — (les meilleurs que j'ai goûtés sont ceux du domaine de Valpierre) —, je dois dire qu'ils ne sont pas le triomphe du Maroc, pas plus qu'ils ne sont le triomphe de l'Afrique du Nord en général.

La finesse est une des principales qualités des vins du Maroc. Elle tient, je crois, en partie à un certain état hygrométrique de l'air. Cet état hygrométrique on le trouve dans le Médoc, au Portugal, et, dans ces régions, la finesse des vins est incomparable.

Des chiffres que j'ai pu avoir grâce à l'amabilité de M. Sanson, chef de la Section de climatologie à l'O. N. M. et de M. Bidault du Service météorologique du Maroc, il résulte que l'humidité atmosphérique est sensiblement la même à Bordeaux, Rabat, Casablanca, tout au moins pendant les mois d'avril à août ; voici quelques chiffres :

Etat hygrométrique (moyenne sur 10 ans des mesures à 7 h., 13 h., 18 h.) à Bordeaux pour le mois de juillet : 70 ;

Etat hygrométrique relevé sur le graphique Dedebaut, à Rabat et Casablanca pour juillet : 76.

J'avance là un fait que je ne puis prouver, isoler dans la multiplicité des causes qui font la qualité des vins des régions précitées.

Cependant, c'est un fait que les grands vins blancs du monde sont au voisinage des grands fleuves, des grandes masses d'eau. Ceux qui connaissent les matinées aux brouillards très humides qui recouvrent fin septembre le vignoble de Sauternes, me comprendront particulièrement.

La luminosité joue aussi son rôle et elle est extraordinaire au Maroc Je renvoie à ce sujet le lecteur à une expérience que j'ai publiée ici même le 21 juillet 1935.

Au résumé, le Maroc produit des vins rouges et rosés d'excellente qualité qu'il peut offrir à bas prix.

Mes investigations ont porté principalement sur la région de Meknès qui produit 40 pour 100 de la production viticole marocaine ; j'y ai fait de longs séjours. Ce vignoble, établi sur un plateau de 700 mètres d'altitude, où les chutes de pluie sont de 650 millimètres, jouit d'une situation privilégiée.

Le sol est en général sablonneux ; les vignes, qui sont plantées sur plants français, ne paraissent pas en général souffrir du phylloxéra ; cependant, une tache est signalée à Toulal, chez M. Pagnon, elle recouvre 50 hectares et s'accroît tous les ans.

Je sais que les viticulteurs de la région de Meknès ont reçu de compétences des avis rassurants ; il y là cependant un point préoccupant. En France, selon M. le professeur Branas, qui a bien voulu me documenter à ce sujet, la vigne française doit être greffée aux Onglous où la somme des éléments fins pour cent de la terre fine est de 16,20, à Port-Vendres où elle est de 12,9 et, à Collioures, ou elle est de 15,4 il en est de même dans les régions dont il s'agit.

Son avis est que la comparaison, dans les régions dont il s'agit, des analyses physiques de terres portant des vignes attaquées et celle de terres soumises à l'examen donnerait des renseignements certains.

Le vignoble de Meknès est en général bien cultivé, cependant très souvent la taille est très défectueuse ; des cadres devaient être constitués pour remédier à cet état de choses. Le rendement serait certainement amélioré de ce fait, les travaux plus faciles.

Voici mon opinion sur les vins 1938 de la Cave d'Aït Souala où j'ai passé quatre jours. J'ai dégusté les vins de toutes les cuves ; voici quelques-unes des notes prises sur place en novembre 1938 :

Vin rouge 1938 : très franc de goût, fruité et moelleux, excellent vin. Vin rosé 1938 : très franc de goût, moelleux, parfumé, excellent. Vins rouges grenache : de tout premier ordre ; les vins des cuvées 15, 16, 20 sont remarquables. Vins blancs : ce sont des vins acides, ayant du terroir, médiocres ; sans doute la vinification a-t-elle été faite au contact de la peau du raisin et la vendange a-t-elle été cueillie prématurément.

Quant aux mistelles, vermouths, vins de liqueur, ils sont tout à fait remarquables.

D'une façon générale, je caractérise les vins rouges et rosés de la région de Meknès : vins légers, souples, moelleux, très parfumés et très fins. Je les préfère comme vins de table à la plupart des vins d'Algérie ; je les trouve plus francs de goût et moins chargés en tanin que ceux-ci, qui, eux, ont une supériorité (cas des vins d'Oranie), en ce qui concerne les coupages.

Les vins du Maroc me paraissent s'user très rapidement. Ils vieillardent très vite. Ce défaut pourrait être sans doute évité par l'envoi des vins en pays tempéré avant qu'ils aient subi l'effet des premières chaleurs.

Voici, d'autre part, l'opinion du Chef du Service commercial d'une très importante maison de vins fins sur les vins d'Aï Souala 1938, dont j'ai rapporté des échantillons, qu'il a dégustés le 5 mai 1938, comparativement à des vins d'Oranie et Tunisie 1938 : Les vins d'Aït Souala sont très fruités, très souples, moelleux, préférables comme vins de table, tandis que les vins d'Oran et de Tunisie sont préférables, pour un négociant, comme vins de coupage.

Le lecteur remarquera que cette opinion est identique à la mienne.

Les vins de Meknès se rapprochent étrangement — sans les égaler — de certains vins de St-Emilion ; si les viticulteurs de Meknès savent modifier convenablement leur encépagement (un quart au moins en grenache, faire des essais de cabernet, pinot...), attendre la maturité et par suite diminuer l'acidité totale des vins, s'attacher à avoir des fermentations complètes (certains vins rouges que j'ai dégustés avaient un excès de sucre), enfin, faire vieillir les vins en cave fraîche et leur donner tous les soins que les vins reçoivent dans les pays de vins fins, ils parviendront à des résultats remarquables.

L'expérience manque à ce sujet ; ce n'est qu'au bout de dix ans de vieillissement de ces vins en cave fraîche que l'on pourra avoir une opinion. Mais c'est un fait que tous les vins exotiques, qu'ils soient de l'Algérie, de la Tunisie ou du Maroc, ont beaucoup à gagner lorsqu'ils sont expédiés avant les premières chaleurs dans nos pays à climat tempéré, tandis qu'ils jaunissent et madérisent dans les pays chauds.

L'apparition du vignoble Nord-Africain. — Un fait considérable domine toute la viticulture en France depuis le début du XXme siècle, c'est l'apparition du vignoble Nord-Africain.

Le centre de gravité de la production viticole française s'est déplacé vers le Sud.

En trente ans, l'Algérie a triplé sa production, qui est maintenant de 20 millions d'hectolitres ; le département d'Oran arrive en 1938 en tête de la production française avec 10.473.000 hectolitres et le département d'Alger est troisième du classement général.

L'Algérie a exporté en 1938 en France 17 millions d'hectolitres. Toutes proportions gardées, la Tunisie et le Maroc ont des possibilités analogues.

Si les plantations de vignes n'avaient pas été arrêtées, il n'y aurait pas actuellement 300.000 hectares de vignes en France, car le producteur qui paye la journée d'ouvrier 40 francs ne peut pas lutter contre celui qui la paye entre 5 francs et 15 francs.

Les conséquences sur le marché intérieur français. — Est-il besoin de rappeler la place prise par les vins d'Algérie dans la consommation française, les qualités reconnues à ces vins ? Leur apparition a bouleversé l'économie viticole de la métropole et les ébranlements qu'elle a provoqués sont loin d'être calmés. Des régions entières en France ne consomment plus que des vins d'Algérie ; des auteurs mal informés ont attribué ce fait à de prétendues facilités de transport. Dans un article publié ici même en 1929, j'ai montré qu'il n'en était rien. Je suis bien placé pour savoir que la région des Pyrénées-Orientales est une de celles qui ont le plus souffert de l'invasion du marché par les Algériens. Pour les vins fins la question est grave. Il est curieux de constater que ce sont les producteurs de régions à vins fins de France qui se sont le moins rendu compte du danger qu'ils couraient, tandis qu'ils sont les plus menacés. Bien que les viticulteurs Nord-Africains ne soient pas encore arrivés à produire des vins comparables aux grands vins français, rien ne dit qu'ils n'y parviendront pas.

Dès maintenant, par le mystère des acquits, les vins Algériens contribuent grandement au renom de certaines régions de vins fins.

Et voici que le dernier venu parmi les producteurs de vins de notre Afrique du Nord — le Maroc — se montre encore plus riche de promesses que ses devanciers.

Des adaptations nouvelles doivent se faire. Nous allons sans doute vers des produits de plus en plus standardisés et, en tous cas, vers des produits bon marché !

Dans un article paru ici le 16 janvier 1938, j'ai chiffré la diminution du pouvoir d'achat des viticulteurs français — par rapport à la moyenne des années 1911, 1912, 1913 à 20 pour 100 ; actuellement, elle est, d'après mes chiffres, de 25 pour 100, mais, pour les vins fins, c'est bien autre chose.

L'effondrement de la propriété foncière dans la plupart des régions à vins fins de France est significative ; sans doute constate-t-on une reprise sensible des exportations sur les moyennes des dernières années, mais le viticulteur français de vins fins qui aurait la folie de croire que les choses sont figées d'une immobilité indéfinie se trouvera ruiné demain ; à lui de s'adapter — s'il le peut — au monde moderne ou de disparaître.

Les conséquences sur le marché extérieur. — L'influence de la production viticole Nord-Africaine se conjugue ici avec celle des pays étrangers à plus bas prix de revient que ceux de France et notamment avec la con-

currence des pays nouvellement venus à la culture de la vigne ; voici quelques chiffres :

En 1870, la France exportait....... 3.000.000 hl. de vins
1900, — — .... 1.905.000 hl. —
1938, — a exporté.. .... 750.000 hl. (dont 250.000 hl. dans ses colonies[1].
tandis qu'en 1935, l'Espagne a exporté...... 1.300.000 hl. de vins
l'Italie — ...... 950.000 —
le Portugal — ...... 800.000 —
en 1938, l'Australie — ...... 175.000 —
le Chili — ...... 150.000 —
l'Union Sud-Africaine.... 85.000 —
l'Algérie — ......17.377.000 —
(dont la presque totalité en France)
la Tunisie — ...... 1.067.000 —
(dont la presque totalité en France)
le Maroc — ...... 130.000 —

Ces chiffres se passent de tout commentaire ; ils mesurent la déchéance de la France en ce qui concerne l'exportation des vins ; si l'on considère seulement la Grande-Bretagne, on constate que la France qui exportait dans ce pays en 1930 : 251.000 hectolitres de vin n'en a exporté en 1938 que 106.000.

Le législateur a réglé la question viticole avec l'Algérie et la Tunisie comme il l'a pu, car les fautes d'imprévoyance se payent. On peut se demander en passant pourquoi aucun contingent n'a été accordé au Maroc alors que les Pouvoirs publics se sont montrés très larges vis-à-vis de la Tunisie.

Le statut viticole du Maroc. — En 1935, la crise viticole sévissait au Maroc plus durement encore qu'en France : les viticulteurs de ce pays étaient dans cet état d'esprit où l'on accepte à peu près n'importe quoi qui paraît de nature à rétablir la situation. On a alors arrêté les plantations dans le but :

1° de sauver le marché intérieur du Maroc ;

2° de sauvegarder les exportations françaises ;

3° de prévenir — du moins je le présume — toute réclamation pouvant résulter d'une surproduction.

J'approuve le premier point de vue ; l'arrêt des plantations était une mesure de sauvegarde indispensable sans laquelle ai-je dit (Rap. mars 1931, Société viticult. de France) « aucun système ne tiendra : c'est le plus dur, mais aussi le plus efficace et le plus nécessaire des sacrifices ».

En ce qui concerne le deuxième point de vue, je crois que c'est une vue tout à fait fausse : les vins du Médoc, de Bourgogne trouvent dans les vins exotiques *de tous les pays* des concurrents qui tendent à les éliminer de plus en plus du marché mondial.

Au cours de divers séjours à Londres en 1935, 1936, 1937, où je m'étais rendu — dans ma naïveté — pour vendre mes vins, espérant un meilleur prix qu'en France, j'ai pu déguster des vins venant de tous les pays : français, allemands, italiens, grecs, autrichiens, bulgares, vins du Cap, d'Australie, du Chili, du Portugal, d'Espagne. Certains de ces vins,

notamment les vins blancs de Hongrie (vendus 350 francs l'hectolitre) et les vins du Mexique — rappelant les vins de Bourgogne — étaient de tout premier ordre.

Un grand nombre de ces vins pouvait, sinon égaler les bons vins français, du moins s'en rapprocher, et être offerts à un prix bien moindre que ceux-ci ; pour les protéger, on empêchera le Maroc de produire du vin pour l'exportation, *mais pas un hectolitre de plus ne sera exporté de France*, car des nations, à bas prix de revient, prendront sa place. Voici un exemple que je dois à M. Douarche, directeur de l'Office international du Vin : en 1938, l'Allemagne a voulu acheter 200.000 hectolitres de vins du Maroc : certains représentants de la Viticulture française s'y sont opposés : résultat — c'est la Bulgarie qui a livré cette fourniture.

Si l'on persiste dans la voie adoptée, il se produira un fait analogue à celui que l'on a constaté après l'application du plan Stenwson que j'ai signalé en 1931 (Rapport à la Société des Viticulteurs de France, page 21) : le plan Stewenson limitait les exportations britanniques de caoutchouc, mais il n'était pas applicable aux Indes Néerlandaises : au bout de six ans d'application, il avait provoqué un accroissement énorme des plantations aux Indes Néerlandaises (3.600.000 ares en 1922 contre 1.300.000 en 1928) qui, elles, étaient les véritables bénéficiaires de l'application du plan.

Conséquences de la transposition du statut viticole français au Maroc. — Les possibilités actuelles de l'agriculture en France ne correspondent pas du tout aux prix mondiaux. On y produit trop cher. Comment des pays où le prix de revient du vin est de 200 fr. l'hectolitre lutteraient-ils contre des pays où ce prix n'est que de 50 fr.. Ainsi l'opposition des viticulteurs français à la plantation de vignes au Maroc pour l'exportation sera sans avantage pour eux.

Mais, en arrêtant les plantations de vigne, on a diminué l'ensemble de la production ; si sur 800.000 hectolitres de production, le Maroc arrive à exporter 400.000 hectolitres, c'est une source de richesse pour ce pays et si cette quantité peut être augmentée la source de richesses sera encore plus grande. L'on peut très bien admettre que dans un vieux pays comme la France des principes malthusiens soient appliqués ; si j'ai le premier proposé l'arrêt des plantations de vignes en France (Rapport Société des Viticulteurs de France, 1931) et l'arrachage (Société des Viticulteurs de France, mars 1932 ; *Progrès agricole* de Montpellier, mai 1934), c'est parce que ces mesures m'ont paru favorables à l'Economie générale de notre vieux pays, incapable d'exporter des vins ordinaires. Le cas du Maroc est très différent : *il peut exporter des vins.* Le Maroc vit sous le régime de la porte ouverte : s'il ne peut exporter ni en France, ni à l'étranger, comment vivra-t-il ? Comment paiera-t-il le montant de ses achats à l'étranger qui représentent 60 pour 100 du total ?

Est-ce avec un programme de restriction qu'on va résoudre les problèmes démographiques qui se posent au Maroc ? Il lui faut du travail et plus du tiers des surfaces cultivables sont incultes ; un hectare de vignes occupe deux indigènes toute l'année.

Si on limite la production du blé, du vin, des agrumes, qui ne voit qu'on arrête le développement de ce pays au lieu de le pousser au plus haut point de population et d'aisance. Le mal qui sévit en France, où

chacun n'entend plus vivre que dans des secteurs abrités, causera dans nos colonies des ravages irrémédiables ; il y tuera l'esprit d'entreprise qui est pour elles une nécessité ; il y a déjà des Français, excédés par la réglementation excessive qui sévit dans la Métropole, qui cherchent ailleurs des régions où on laisse à l'initiative privée son indépendance et où l'on puisse respirer à pleins poumons le souffle de la liberté.

On me dit : les viticulteurs marocains sont satisfaits. Bien entendu : quel est donc le producteur qui ne voudrait être seul à vendre sa denrée ? Mais tous ces agriculteurs qui pourraient cultiver la vigne et qui en sont empêchés, les a-t-on interrogés ? Plusieurs colons de Meknès à qui j'ai demandé s'ils acceptaient mon projet m'ont répondu affirmativement. Voici en quoi il consiste :

Maintien du statut viticole actuel du Maroc pour le régime intérieur ; autorisation de plantations, pour l'exportation, limitée à un maximum de 10 pour 100 de la surface cultivée par exploitation dès que l'exportation des vins du Maroc aura atteint 100.000 hectolitres pour une même année.

On pourrait prévoir que ces autorisations seraient données au fur et à mesure des demandes en raison du développement des exportations ; mais je ne pense pas que ce soit nécessaire. Chacun n'est-il pas le meilleur juge en la matière ? Ses succès ou ses pertes l'instruiront mieux que quiconque ; il apprendra vite que tout marché extérieur est vulnérable ; qu'une frontière, aujourd'hui ouverte, peut se fermer brusquement.

A l'heure où l'on parle de limiter la production des agrumes, je pense qu'une politique analogue devrait être suivie : arrêt des plantations dès que la surface correspondra au contingentement accordé au Maroc, autorisation limitée à 10 pour 100 de la surface cultivée pour l'exportation.

Les possibilités d'exportation des vins du Maroc. — Les vins de la région de Meknès (voir page 82) sont d'excellents vins de table ; c'est là un gage de réussite pour l'exportation. Ils pourraient être vendus en Angleterre (droits compris) 12 francs environ le litre. Si l'on veut bien considérer que ce prix comprend un droit de 7 fr. 90 par litre (droits des vins en fûts pour moins de 25°), il est certain que peu de pays peuvent offrir des vins d'une telle qualité à aussi bas prix.

D'ailleurs, dès maintenant, ils sont expédiés en Suisse, en Scandinavie, en Belgique, en Angleterre, et ils sont très appréciés.

Quels sont les résultats acquis ?

En 1937 : 25.000 hectolitres de vin du Maroc ont été exportés.
En 1938 : 130.000 hectolitres.
En 1939 : sans doute 240.000 hectolitres.

La cave d'Aït Souala sur 77.000 hl. rentrés en 1938 avait exporté le 29 novembre 1938 : 27.000 hl. ; en mars 1939 tous les vins bloqués — et même davantage — étaient exportés au prix de 7 fr. le degré environ tandis que les prix intérieurs sont de 12 francs.

Si l'on songe que la Gironde exporte environ 200.000 hl par an, ces chiffres se passent de commentaires.

On peut croire que dans un avenir prochain le Maroc pourra exporter aisément l'excédent de sa production annuelle (800.000 hl.) sur sa consommation (400.000 hl.).

M'étant occupé de la vente de mes vins de Cuxous en Angleterre, ma conviction est que les vins du Maroc peuvent y occuper une place des plus honorables.

Londres, avec près de huit millions d'habitants, est un marché de consommation de 1er ordre, c'est en quelque sorte le marché général des marchandises du monde, mais, très difficile, car les produits de tous les pays y affluent et s'y font une concurrence très vive ; on y trouve des vins à des prix d'un bon marché extraordinaire (droits de douane non compris). Les seuls vins qui soient connus du public sur le marché de Londres sont les vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne, pour les autres il faut créer le marché. De toute évidence on cherche à implanter en Angleterre les vins des Colonies anglaises, mais ils sont, pour le moment, peu redoutables.

Voici quelques prix courants 1937 exprimés en francs français :

Un vin ordinaire de Médoc intitulé « Médoc supérieur » 1928 se vend 28 fr. 20 ; Beaujolais 1933 : 31 fr. 20 ; St-Emilion : 21 francs.

Or les vins du Maroc peuvent aisément supporter la comparaison avec de tels vins que j'ai dégustés.

Modalités à suivre pour la vente des vins en Angleterre. — J'écarte soit les tractations directes avec les négociants, dont les conditions, j'en ai fait l'expérience, seraient probablement inacceptables, soit la vente par l'intermédiaire des bars qui sont très nombreux à Londres et constituent un énorme pouvoir de diffusion, mais je crains qu'on ne puisse arriver à une tractation avantageuse avec les directeurs de ces établissements qui sont des gens puissants et qui se montreraient probablement draconiens.

J'écarte aussi la *vente par représentants directs ;* La difficulté de trouver des représentants sérieux qui, moyennant une commission, écouleraient des vins est très grande — quoique non infranchissable — surtout s'il s'agit de trouver des personnes ducroire.

Les Comptoirs de vente. — Ce serait là, à mon avis, le meilleur moyen, bien qu'il soit onéreux.

Voici un ex. : un avocat international de Londres M. F. de G. a loué en 1937, à Tottenham Court, quartier populeux de Londres, moyennant 300 Liv. par an un magasin de 4 m. × 2 m. avec sous-sol de même dimension.

M. F. de G. a pris comme gérant un ancien maître d'hôtel italien qui connaît très bien les grands hôtels de Londres ; il vend des vins de toute origine : français, hongrois, italiens, autrichiens, vins du Rhin, de Wesphalie. Les bénéfices du premier exercice ont été très substantiels.

Les caves de la région de Meknès devraient être groupées, pour la vente à l'étranger (mais sans qu'il s'agisse de créer un type standard ; il faut que chaque vin conserve son originalité) ; alors les frais généraux d'une telle organisation seraient aisément supportés. Un voyage à Londres (et dans les Pays Scandinaves) renseignerait les viticulteurs marocains sur les desiderata des consommateurs ; des indications utiles en résulteraient sur le mode de vinification à adopter. Le comptoir de vente éditerait des prospectus où une réclame concernant les vins marocains serait publiée.

Les viticulteurs de la région de Meknès sont d'ailleurs tout prêts aux améliorations utiles : la cave d'Aït Souala vient d'installer 21.000 hl. de cuverie en sous-sol, à 7 m. de profondeur, réfrigérée, afin de pouvoir exporter des vins limpides dès le mois de novembre.

Conclusion. — Le statut viticole du Maroc doit être dans les conditions actuelles maintenu pour le régime intérieur.

Dès que l'exportation marocaine aura atteint, au cours d'une année, 400.000 hl. de vins, la plantation de vignes au Maroc sera libre jusqu'à concurrence, par exploitation, de 10 pour 100 de la surface cultivée, toute plantation nouvelle étant interdite quand cette proportion était atteinte ou dépassée en 1938.

Afin de distinguer les plantations actuelles des plantations futures, la production standard, pour chaque exploitation, sera celle de 1938 qui seule concourra pour le régime intérieur du Maroc.

Cuxous, 6 mai 1939.

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux et Forêts
Ingénieur agronome
Membre de la Société des Experts chimistes de France
Lauréat de l'Office international du Vin.

EN MANIÈRE DE CONCLUSION

LE STATUT VITICOLE

La culture de la vigne se confond avec l'histoire de notre pays : sur presque tous les points de notre territoire elle pourrait prospérer, mais pratiquement sa limite nord est jalonnée par une ligne allant de Saint-Nazaire à Mézieres, par Alençon, Evreux et Laon, sa limite sud est marquée en Afrique du nord par l'Atlas et les hauts plateaux.

La viticulture nationale, avec ses vins de cru (une des noblesses de notre pays), ses vins de consommation courante « la plus saine et la plus hygiénique des boissons », disait le grand Pasteur, avec quelques grands domaines et sa moyenne propriété, avec, enfin, d innombrables petits domaines (une des forces sociales de notre pays), notre viticulture, disons-nous, rend la France solide, saine et forte, car nulle culture n'attache mieux l'homme à la terre que la vigne. En bref, notre antique vignoble métropolitain et notre jeune vignoble algérien sont une des plus belles réussites de la nation.

Mais on ne le rappellera jamais trop : Bacchus étant un dieu à l'humeur assez changeante, pour le vigneron, années de richesse et années de misère se succédaient jadis avec une déplorable rapidité. Bien des crises viticoles ont, hélas ! assombri notre pays et c'est pour y porter remède, dans la mesure des possibilités humaines, que le Statut viticole a été créé.

On en connait les grandes modalités : tout d'abord, le décret du 30 juillet 1935 prévoyant un arrachage de 150.000 hectares, présentement cet arrachage facultatif est favorisé par les mesures que l'on sait, mais il peut demain devenir obligatoire.

La deuxième modalité consiste à dégager le marché, si la chose est nécessaire, par la distillation obligatoire. Un système fort ingénieux a été réalisé : une Caisse générale et une Caisse annexe permettent de payer les alcools au vigneron soumis aux prestations à des prix substantiels : l'année prochaine, le prix des alcools de contingent sera sensiblement de 1.080 francs l'hectolitre. Sans doute le régime des alcools est, nous en convenons, assez complexe, mais il faut se défier des choses trop simples : la vie n'est-elle pas chose somptueuse et tristement compliquée ?

La troisième modalité, qu'on ne peut séparer des autres, est l'échelonnement des sorties, mesure jadis controversée, dont il faut présentement reconnaitre la sagesse.

Enfin, la quatrième modalité est le financement ; il permet au cultivateur d'obtenir à un taux modique des avances suffisantes sur sa récolte.

Est-il parfait, ce Statut viticole ? Pouvait-il l'être ? Rapportons-nous à son histoire. Descartes n'a-t-il pas écrit : « il n'y a pas tant de perfection dans les ouvrages composés de plusieurs pièces et faits de la main de divers maîtres qu'en ceux auquels un seul a travaillé ». Sur le plan intellectuel le « *Discours de la méthode* » a à peu près tout prévu, même les difficultés auxquelles devaient se heurter le Statut viticole ! Cependant notre œuvre, telle qu'elle est, est un beau monument d'économie politique ; c'est vraisemblablement ce que la France a édifié de meilleur depuis de longues années. Travaillons donc à perfectionner ce Statut, travaillons-y tous les jours, car chaque année qui se lève sur l'horizon nous présente une difficulté nouvelle ; efforçons-nous de le rendre plus simple, plus juste et partant plus efficace. Mais n'oublions pas que presque tous les pays viticoles du monde ont eu à résoudre une crise économique et que, finalement, la France, avec les ressources de son génie et les rares aptitudes de ses habitants vient d'aborder ce grave problème avec une élégance et une sûreté dont les autres nations n'ont pas approché. Tandis que les viticulteurs voisins hésitent encore sur la voie à suivre, nous avons ramené dans nos campagnes la confiance, fille de la prospérité et soyons persuadés que la France peut braver tous les cataclysmes, défier les ennemis que lui suscite l'envie, pour demeurer sans cesse plus vigoureuse si l'agriculture reste la clé de voûte de son édifice social.

J.-L. Gaston Pastre.

A PROPOS DU RAISIN DE TABLE

UN EXEMPLE D'ORGANISATION PROFESSIONNELLE EN BAS-LANGUEDOC

Notre belle France, par ses climats féconds et ses sols généreux, s'est largement offerte à la culture de la vigne : mais seules, quelques situations heureuses peuvent élaborer, dans le mystérieux laboratoire de la Nature, les Grands Vins qui sont notre joie et notre fierté.

De même le Raisin de table de qualité requiert des conditions de sol et de climat particulièrement sévères qui ne permettent sa production que dans quelques régions privilégiées.

Parmi ces régions, se présentent en Bas-Languedoc, les sables du cordon littoral sur la commune de Villeneuve-les-Maguelonne, un îlot autour de Pignan et les coteaux qui bordent la moyenne vallée de l'Hérault : là sont assis les vignobles complantés en *Chasselas, Servant* avec quelques *Cinsaut* et autres.

Situons tout d'abord cette région dans le cadre général de la production du raisin de table en France.

*
**

La surface actuelle des vignes à raisin de table en France est de l'ordre de 35.000 à 40.000 hectares ; la production atteint ainsi 200.000 à 220.000 tonnes.

L'Algérie envoie sur les marchés français 8 à 12.000 tonnes de Chasselas, la Tunisie 2 à 3.000 tonnes, le Maroc 150 tonnes.

Les exportations étant très réduites, c'est la consommation intérieure française qui absorbe la presque totalité des raisins de table : cette consommation apparaît ainsi au voisinage de six kilogs par tête d'habitant et par an.

La production s'échelonne sur une période qui va du 20 juin environ à décembre ; on a du raisin frais pendant plus de six mois : il en est ainsi grâce à la gradation des climats régionaux et à la maturation successive des cépages cultivés.

C'est le *Chasselas* de l'Algérie, cultivé principalement dans la région littorale de

Guyotville qui arrive le premier sur les marchés français, à partir du 20 ou 30 juin.

Puis à fin juin, commencement juillet, apparaît le *Saint-Jacques* des Pyrénées-Orientales (Espira de l'Agly) ; quelques jours après suivent les *Chasselas* des Pyrénées-Orientales — ceux de l'île de Porquerolles et de Carqueiranne (Var).

On arrive ainsi à la dernière semaine de juillet qui mûrit les Chasselas de la *Plage* à Villeneuve-les-Maguelonne (Hérault) et à quelques jours ceux du Grau-du-Roi (Gard).

C'est alors, des premiers jours d'août au 10, que commence la pleine cueillette du Chasselas de la moyenne vallée de l'Hérault, puis d'une partie du Gard (Clarensac, Calvisson, Joncquières-Saint-Vincent...).

La Provence, qui comprend, pour la production du raisin de table, de nombreuses localités de Vaucluse, Bouches-du-Rhône et des confins du Gard, arrive avec un retard normal de 10 à 15 jours sur la pleine cueillette de l'Hérault : c'est la région qui possède la surface la plus considérable et les cépages les plus variés ; la récolte se prolonge jusqu'en novembre.

On peut citer parmi les centres présentant une grande activité commerciale : le Thor, Barbentane, Cavaillon, l'Isle-sur-Sorgue, Caumont, Chateaurenard, Gadagne, Avignon, Pujaut, Carpentras, la Tour d'Aigues et tant d'autres.

Les cépages fondamentaux sont le *Chasselas* et le *Gros Vert*, mais un grand nombre d'autres cépages sont apportés en moindre quantité sur les marchés : *Madeleine Angevine, Madeleine Royale, Perle de Czaba, Admirable de Courtillier, Œillade, Cinsaut, Dattier de Beyrouth, Bicane, Sicilien, Alphonse Lavallée, Muscat de Hambourg, Olivette noire, Olivette blanche, Muscat d'Alexandrie, Clairette, Panse...*

La région du Sud-Ouest s'étend sur le Tarn-et-Garonne, le Lot, le Lot-et-Garonne : les grands centres sont : Moissac, Montauban, Prayssas, Port Ste-Marie. Le Chasselas prédomine ; la cueillette s'effectue depuis septembre, mais se prolonge par conservation sur souche jusqu'en novembre.

Les marchés d'arrière-saison connaissent une recrudescence d'activité dans l'Hérault avec le remarquable cépage qu'est le *Servant*, en Vaucluse avec le cépage productif, mais mois estimé qu'est le *Gros-Vert* : des tonnages considérables s'expédient en octobre commencement novembre.

En dernier lieu vient la production, mais bien réduite, du *Sant-Jeannet* des Alpes-Maritimes, cultivé surtout à St-Jeannet où grâce à un climat particulièrement égal, le raisin est conservé sur souche jusqu'au cœur de l'hiver.

Quelques autres régions produisent aussi du raisin de table en faible quantité, plus ou moins groupées autour des centres précédents, Ardèche, Drôme, Basses-Alpes, Gers, Dordogne...

Il faut mentionner spécialement la région parisienne avec la célèbre *Treille du Roy* de Fontainebleau, avec la culture du Chasselas en espalier sur les *350 kilomètres de murs* de la commune de Thomery (Seine-et-Marne).

Quelques serres dans le nord de la France étendent la production au delà de la demi-année de récolte à l'air libre.

Enfin la conservation du raisin à râfle verte par le procédé dit de Thomery est réalisée à Thomery, à Port Ste-Marie, à Moissac, et aussi au frigorifique de Nissan (Hérault) où on maintient le raisin jusqu'en avril, mai ; l'année entière est presque atteinte, dans l'offre de raisin frais au consommateur.

*
**

Dans le Bas-Languedoc, qui nous occupe plus spécialement ici, parce qu'il représente un remarquable exemple d'organisation professionnelle, le plus ancien centre de production s'étend sur la commune de Villeneuve-les-Maguelonne en débordant sur Vic-la-Gardiole et Mireval ; le *Chasselas* y est particulièrement en honneur ; quelques *Cinsaut*.

Une partie de cette région de culture est la *Plage*, c'est-à-dire le cordon littoral étroit qui court entre les lagunes et la mer ; dans ces sables, le Chasselas acquiert

une remarquable précocité, avec dix jours d'avance sur le reste de la région.

Le second centre de production est Pignan et les communes voisines (Murviel-les-Montpellier, Saussan) : belles cultures de *Chasselas* à qualité fort recherchée ; quelques *Cinsaut* et un peu de *Servant*.

La troisième région du Bas-Languedoc où les surfaces cultivées sont les plus étendues est la *Moyenne Vallée de l'Hérault*. Lorsque notre fleuve torrentueux, aux terribles colères, abandonne définitivement la région montagneuse par le défilé de Saint-Guilhem-le-Désert, ses eaux écumantes s'assagissent et coulent, avant d'atteindre la basse plaine littorale, entre deux bandes de collines aux pentes adoucies ; c'est là que s'étagent Arboras, Saint-Saturnin, Montpeyroux, Jonquières, St-Félix-de-Lodez, Ceyras, Clermont-l'Hérault, Nébian, Canet, Villeneuvette, Cabrières, sur la rive droite. Lagamas, Gignac, Popian, Aumelas, St-Bauzille-de-la-Sylve, Pouzolles, Le Pouget, Vendémian, Plaissan, Puilacher, Tressan, St-Pargoire et plus loin Villeveyrac sur la rive gauche.

Les pentes ensoleillées de ces coteaux, au Levant comme au Couchant, constituent de remarquables situations électives pour la culture des raisins de table. Mais ici, pas le grand nombre de cépages que l'on rencontre en Vaucluse : *Chasselas* et *Servant* sont à peu près les seuls et portés seulement par les surfaces au sol caillouteux ou graveleux, de fécondité moyenne ; fumure plutôt parcimonieuse, mais soins culturaux de tous les instants.

Ainsi, et ainsi seulement, le *Chasselas* devient un raisin ambré et doré, à peau fine, de gracieux coloris, à chair fondante très sucrée et finement parfumée ; le grain rond est fortement attaché au pédicelle, la peau quoique légère est très résistante ; c'est le type du cépage noble, conservant après emballage et transport ses précieuses qualités originelles.

De même, le *Servant* de la Vallée de l'Hérault, cultivé là et là seulement, est le type du cépage de qualité, mûrissant en troisième époque. La grappe est longue et ailée, le grain est oblong ; la pellicule, résistante, est jaune dorée ou très légèrement rosée suivant les races ; la chair est ferme, craquante, très sucrée, d'un parfum caractérisé ; la râfle est résistante et le grain fortement attaché au pédicelle. Le Servant peut supporter de longs voyages, en conservant l'aspect de la parfaite fraîcheur. Il est doué d'une remarquable faculté de conservation sur souche, ou suspendu à l'air, au fruitier obscur et sec.

Lorsque des imprévoyants ont voulu en certaines périodes descendre la culture du raisin de table trop bas sur les terres d'alluvion de la vallée, plus riches, ils ont reconnu à leurs dépens l'erreur commise ; ils obtenaient, certes, une production plus abondante, mais c'était le raisin restant vert, ne se dorant pas, le grain gonflé se fendant sous l'humidité du sol ou de l'air, se détachant du pédicelle : mauvaise qualité commerciale, ne supportant pas l'emballage ou le transport, raisin d'aspect peu engageant, sans goût et sans parfum, souvent mouillé et visqueux en surface par le jus des grains écrasés : la cuve était l'aboutissant de ce raisin que n'acceptaient, à juste raison, ni l'expéditeur, ni le consommateur.

Dans la production du raisin de table, plus qu'en autre domaine, on ne saurait impunément forcer son talent : à chaque milieu sa spécialité : ce n'est pas sans raison que la longue pratique agricole a su limiter le raisin de table à des fiefs inextensibles, adapter la production aux conditions de milieu : ceux qui ont greffé inconsidérément, ces années dernières, des cépages de table en dehors de nos régions spécialisées, l'apprendront bientôt à leurs dépens.



Pour le viticulteur averti, produire est une question de métier et par conséquent chose relativement facile : les réelles difficultés commencent même en région spécialisée, lorsqu'il s'agit de préparer un produit pour la vente et de vendre.

Notre production de Raisin de table en Bas-Languedoc a subi ces difficultés, à son grand dommage pendant une longue période ; la marchandise s'engouffrait vers les Halles de Paris, les cours subissaient des variations désordonnées, les acheteurs locaux prenaient ou non livraison. Que de fois des producteurs ont dû

envoyer de l'argent à des intermédiaires, la vente de la marchandise expédiée n'ayant pas couvert les frais de transport, de manutention et de commission !

D'autre part, le raisin ne recevait pas chez tous les producteurs ou expéditeurs les soins de cueillette, de triage et d'emballage assurant un bon transport.

Déjà en 1904, un précurseur, Adrien Bénézech, de Gignac, à qui nous devons l'exportation du premier wagon de raisin sur l'Allemagne, avait créé un marché à Gignac : mais les acheteurs, comme d'ailleurs la plupart des producteurs, s'abstinrent et ce fut l'insuccès.

Il faut arriver à 1929 pour rencontrer une nouvelle tentative Une organisation professionnelle, réalisée par les producteurs eux-mêmes a, en effet, à cette date, transformé dans le Bas-Languedoc la vente du Raisin de table : une discipline sévère, librement acceptée par tous, a moralisé les transactions en traquant et supprimant toutes les fraudes, en particulier la honteuse pratique du *fardage* qui consistait à présenter de belles grappes sur le dessus des emballages, recouvrant une marchandise de basse qualité dissimulée en dessous.

Par cette discipline sévère, les producteurs se sont imposé aussi la recherche de la *qualité* et de la *belle production.*

C'est donc en 1929 qu'a été constitué le *Syndicat des producteurs de raisins de table de l'Hérault*, sous l'égide de la Chambre d'agriculture de l'Hérault et de la Confédération générale des vignerons, par MM. Maxime Azémar (de Puilacher) et Paul Servent (d'Aspiran).

Bientôt le général Michel (de Mireval) était appelé à la présidence de cet organisme dont l'action se développait.

Honoré Imbert créait en 1932 un marché aux raisins à Villeneuve-les-Maguelonne : à l'instar des marchés de Vaucluse, chaque jour, à 14 heures, les producteurs apportaient leur raisin trié et emballé au lieu désigné, et les commerçants achetaient et expédiaient : les transactions connurent dès le premier jour une réelle activité, malgré des oppositions intéressées, et le succès couronna l'initiative.

L'année suivante, le regretté Félix Rouquet créait un autre marché à Clermont-l'Hérault.

Aujourd'hui, neuf marchés aux raisins, d'une durée limitée à une demi-heure pour chacun s'ouvrent à des heures successives, du premier matin jusqu'en fin d'après midi, de façon à permettre aux expéditeurs de se déplacer de l'un à l'autre : ce sont les marchés de *Villeneuve-les-Maguelonne, Mireval, Pignan, Clermont l'Hérault, Gignac, St Bauzille de la Sylve, le Pouget, Plaissan, St Pargoire.*

Ils fonctionnent sous l'égide du Syndicat des producteurs de Raisin de table de l'Hérault, avec des règlements intérieurs semblables.

Le producteur apporte tous ses soins à la cueillette, au triage et à l'emballage : dans nos villages, les femmes et jeunes filles sont expertes en ces travaux délicats, exigeant art et conscience, et sont ainsi de précieuses collaboratrices.

A côté des emballages de luxe, petits paniers, fleins, les emballages commerciaux sont le *plateau* et le *billot*, employés neufs, qui contiennent 12 à 14 kilogs de raisin : le plateau quadrangulaire dans lequel les grappes sont superposées sur deux couches seulement tend à prendre la prédominance : le billot ovale comportant cinq ou six couches de raisin cède du terrain.

Sur chaque marché, comme d'ailleurs dans les ateliers de triage, sur route, sur camions, en gare, partout, s'exerce un contrôle effectif par les agents du Service des fraudes du Ministère de l'agriculture, par les Inspecteurs de la C. G. V., par les Commissaires de police et des Agents spéciaux assermentés.

Ce contrôle, *plutôt persuatif* que *répressif*, ainsi que les *marques d'origine et* les *marques syndicales* obligatoires sur chaque colis, a été fort apprécié par les expéditeurs : ceux-ci savent qu'ils peuvent acheter en confiance sur nos marchés une marchandise bien triée, bien emballée, non fardée ; ainsi notre région a su elle-même faire sa réputation, tout simplement par la discipline d'une organisation professionnelle ayant pour devises : moralité des transactions, recherche de la qualité et de la belle présentation.

Maurice CHASSANT,

Professeur à l'Ecole Nationale d'agriculture de Montpellier
Membre de la Chambre d'agriculture de l'Hérault
Secrétaire général du Syndicat des producteurs
de Raisins de table.

LE TRANSPORT DES FRUITS ET LÉGUMES
PAR LE CHEMIN DE FER

Depuis la guerre de 1914-1918, les cultures fruitières et maraîchères ont pris, en France, une extension très marquée, grâce à la desserte rationnelle par le Chemin de fer des centres de production, ainsi que des marchés.

La S. N. C. F. s'est attachée d'une façon toute spéciale à favoriser les transports de denrées en prenant des mesures, les unes d'ordre général, les autres destinées simplement à faciliter certains trafics particuliers.

C'est ainsi que le matériel roulant a été doté de wagons particuliers bien adaptés à tous les besoins du transport des fruits et légumes ; on peut citer notamment : les wagons à gabarit anglais permettant l'exportation sur la Grande-Bretagne sans transbordement et les wagons frigorifiques dont nous parlerons plus loin.

Grâce à des mesures tarifaires appropriées, les producteurs peuvent écouler leurs marchandises dans les meilleures conditions de prix. Signalons, dans cet ordre d'idées, le tarif des Colis agricoles, dont le poids maximum a été porté de 40 à 50 kilogs. Ce tarif offre de nombreuses commodités : formalités d'envoi réduites à l'extrême, tarification simple, acheminement par des trains désignés assurant un transport aussi rapide que possible, livraison gratuite à domicile dans toutes les localités pourvues d'un Service de factage. L'Algérie également profite du tarif des Colis agricoles, mais le poids maximum est fixé à 30 kilogs. Un autre dispositif tarifaire permet de procéder à des expéditions de denrées sur des marchés éloignés grâce à des tarifs largement dégressifs, le prix unitaire de transport étant inversement proportionnel à la distance.

Pour certaines relations, des prix fermes très réduits sont consentis aux producteurs, qui ont ainsi la possibilité de lutter à armes égales avec leurs concurrents sur certains marchés étrangers.

Enfin, innovation particulièrement intéressante : l'expédition par wagon complet de fruits et de légumes en emballage sans couvercle, à la condition, toutefois, que les colis soient arrimés. Pour obtenir le tonnage minimum prévu pour un wagon complet, on peut, dans certains cas, charger des denrées qui voyagent néanmoins à des barèmes différents, par exemple du raisin ou des tomates. Mais il est quelquefois difficile d'approvisionner en fruits ou légumes certains marchés trop peu importants pour écouler le contenu d'un wagon complet. Aussi a-t-on imaginé des « sections de distribution » ; elles sont constituées par un ensemble de gares entre lesquelles sont réparties des expéditions partielles de fruits qui n'en ont pas moins bénéficié du tarif par wagon complet.

Il est également avantageux d'expédier en vrac les fruits ou légumes dont le transport est prévu suivant les tarifs G. V. 3 et P. V. 3, sous réserve de chargement ou déchargement par les intéressés ; il en va de même pour l'expédition des produits peu périssables en petite vitesse, moins onéreuse que la grande vitesse : à cet effet, le Chemin de fer met en marche des trains relativement rapides, dits « d'acheminements spéciaux », dont la vitesse est très appréciable eu égard au tarif réduit.

Des tarifs spéciaux, le G. V. 26 et le P. V. prévoient le transport économique des emballages vides en retour ou allant prendre charge.

*
**

Le Service du mouvement de la S. N. C. F. s'est employé à donner aux producteurs des facilités sans cesse accrues pour l'expédition rapide et commode des fruits et des légumes.



Panier de fraises



Paniers de fraises prêts à expédier

En grande vitesse, les améliorations ont consisté principalement, d'une part, dans la création de trains de messageries à marche rapide entre deux centres importants, d'autre part, dans l'accélération de la plupart des autres trains de messageries ou des trains de voyageurs utilisés pour l'acheminement des transports G. V.

Ces améliorations ont pour effet :

— soit de retarder le départ des centres de production afin de donner plus de facilités aux expéditeurs pour le départ de leurs produits cueillis le jour même,

— soit d'avancer l'arrivée des transports à destination afin de favoriser la mise en vente sur le marché.

Les dispositions prises l'année dernière se sont traduites par la création, entre Carpentras et Paris, d'un véritable train rapide qui effectue le trajet en moins de quatorze heures durant la campagne des fraises ; grâce à ce même train, les paniers de fraises arrivent à Londres le surlendemain du jour de l'expédition.

Autre exemple typique : les choux-fleurs de St-Pol-de-Léon chargés à la fin de l'après-midi sont le lendemain à Paris à 12 h. 45.

Par ailleurs, l'Avignonnais constitue une des plus importantes régions productrices de fruits et de légumes. On y a créé, d'accord avec les expéditeurs qui ont accepté cette discipline de chargement, un régime de dessertes successives dont chacune est affectée à un groupe de destinations bien défini. Cette mesure permet d'éviter l'encombrement dont les gares auraient à souffrir si les expéditeurs remettaient les plus nombreux de leurs envois en fin de journée.

Le nombre total des dessertes journalières est de 3 dans la région d'Avignon. Il peut même être de 4 dans les périodes les plus chargées.

La troisième desserte est plus spécialement réservée aux envois sur Paris qui supposent toujours le tonnage le plus important.

La deuxième desserte spéciale, de création plus récente, est particulièrement rapide et permet aux primeurs parties d'Avignon à 20 h. 47 d'être à Lyon et Grenoble vers 1 heure du matin, à St-Etienne vers 2 h. 30. Grâce à elle, on peut également atteindre Aix-les-Bains à 3 h. 08, Evian à 10 h. 23 et St-Gervais-les-Bains à 9 h. 12.

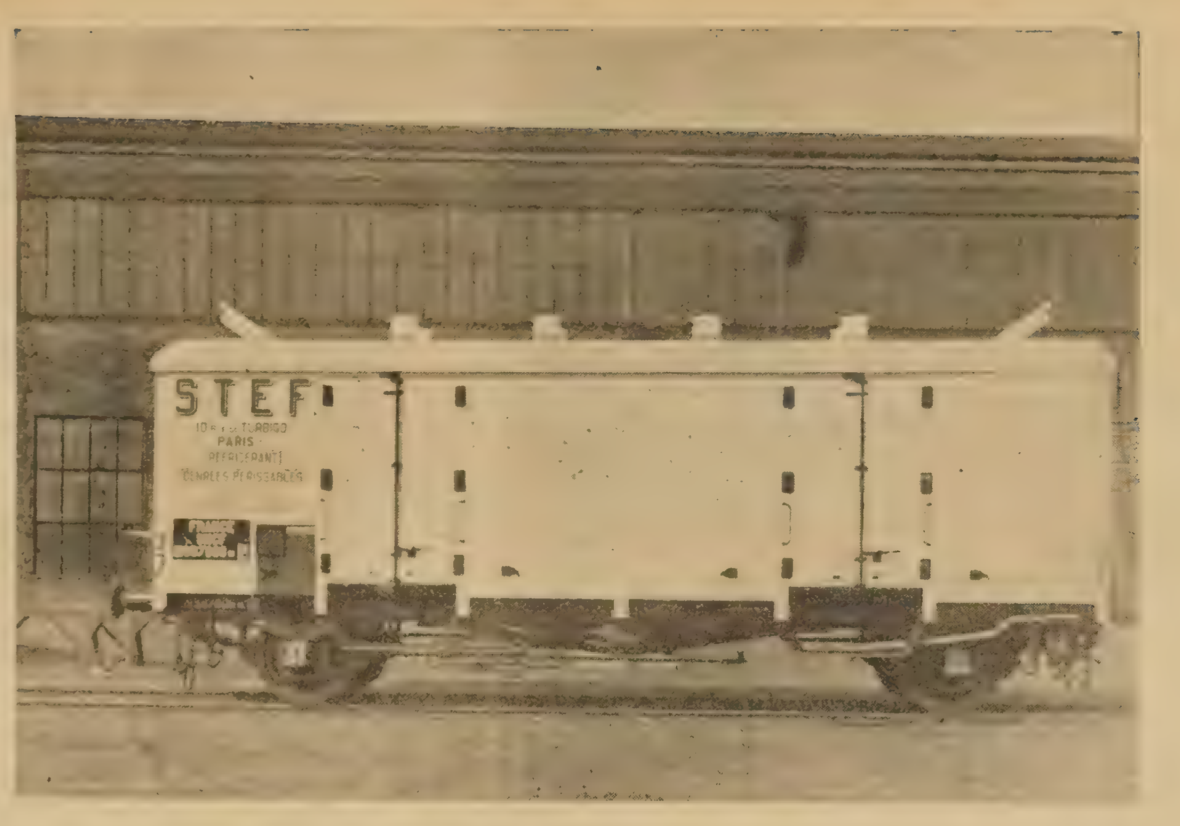
D'ailleurs, le tableau ci-après montre l'importance du temps gagné dans l'acheminement des primeurs d'Avignon.

	Distances	1914	1920	1930	1939	Gain de 1914 à 1939
Avignon-Paris	725 km	18h 27	25h	22h 48	13h 34	26,6 o/o
— Belfort	596 km.	18h 13	25h 20	19h 26	16h 43	8,2 o/o
— Nantes	859 km.	44h 57	40h 27	35h 45	25h 45	43 o/o
— Lille	930 km	33h 15	35h 32	26h 51	23h 44	28,6 o/o
— Clermont-Ferrand	353 km.	18h 56	24h 48	18h 19	12h 48	32,4 o o



Pour rapide que soit leur acheminement, il ne faut pas oublier que fruits et légumes poursuivent leur maturation après la cueillette, et il peut être indispensable de ralentir cette maturation et d'éviter l'échauffement qui en résulte ; sinon, les transports à grande distance, particulièrement pour l'exportation, deviennent impossibles pour certains fruits et légumes.

Afin d'éviter ces inconvénients, on a cherché à utiliser le froid dans les transports et on a construit, à cet effet, des wagons frigorifiques, soit isothermes, soit réfrigérants.



Wagon réfrigérant

Les wagons isothermes sont parfaitement isolés et permettent d'éviter presque entièrement tout échange de chaleur avec l'extérieur. Leur utilisation est particulièrement intéressante pour certains fruits tels que les bananes.

Les wagons réfrigérants possèdent à chaque extrémité un panier à glace de grande dimension pouvant contenir environ une tonne un quart de glace. L'air circule naturellement dans le wagon par suite de la différence de densité entre l'air froid venant du bac à glace et l'air qui s'est échauffé sur les denrées transportées. Cependant, pour activer la circulation de l'air en cours de route, des ventilateurs centrifuges installés au plafond du wagon sont actionnés par des turbines doubles aériennes placées sur le toit. Pendant la marche du train, ces ventilateurs aspirent l'air du wagon et le renvoient par des gaines sur le bac à glace. Mais quelquefois le refroidissement obtenu de cette manière est jugé trop lent : les denrées sont alors refroidies par une circulation forcée d'air froid dans le wagon chargé, comme c'est le cas à l'entrepôt frigorifique d'Avignon. L'air passant sur des éléments frigorigènes situés dans l'entrepôt est envoyé dans le wagon au moyen de longues manches étanches.

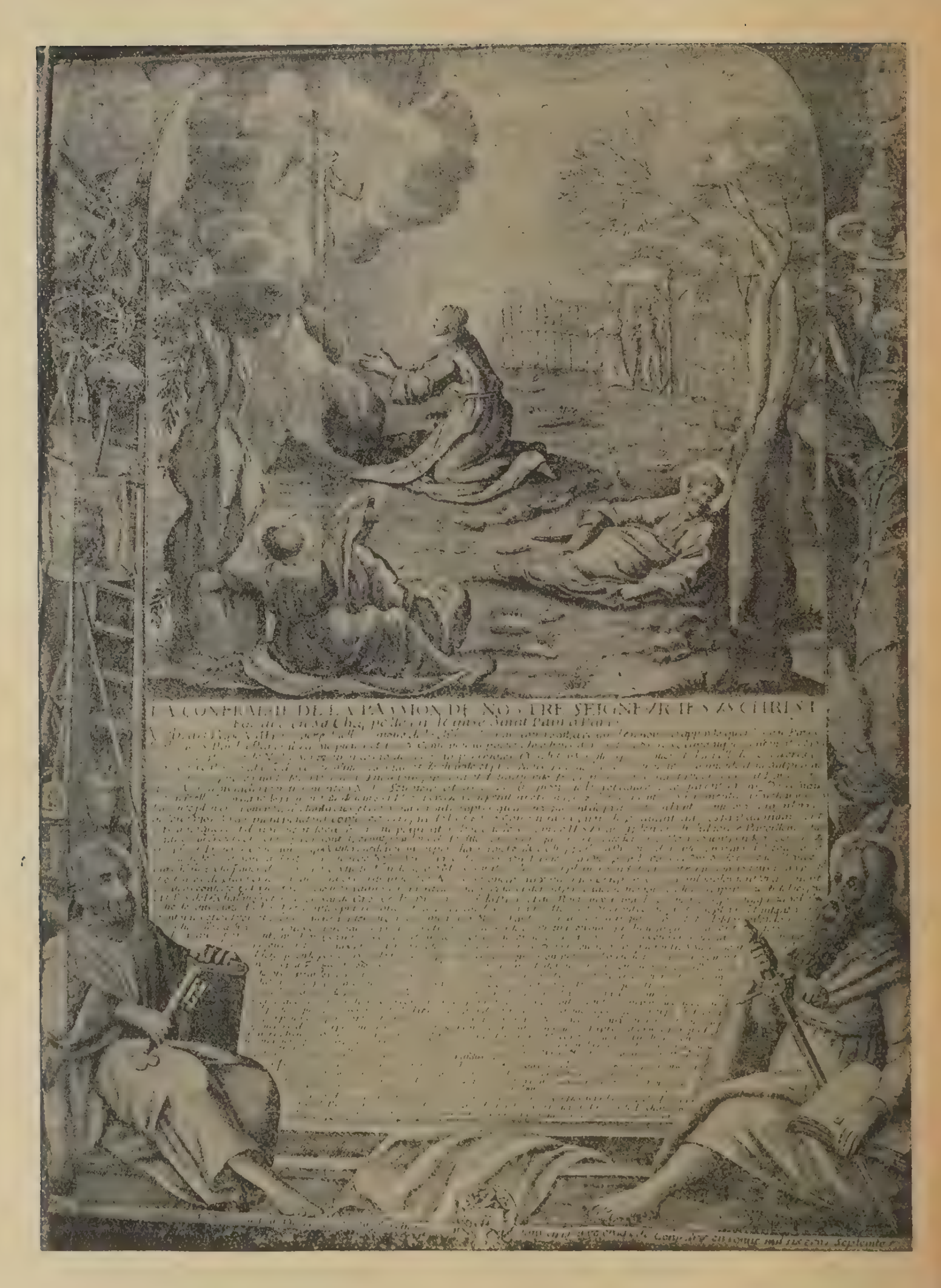


La circulation forcée, en l'absence d'entrepôt frigorifique, peut néanmoins être obtenue en plaçant des ventilateurs électriques sur les orifices de chargement en glace des wagons réfrigérants. La source de froid est alors constituée par la glace des bacs situés à chaque extrémité ; il n'y a plus apport de froid comme dans le cas précédent, mais simplement accélération du refroidissement.

Comme on vient de le voir, l'action des Chemins de fer français, dans le domaine qui nous occupe, se manifeste de la plus heureuse manière et pour le plus grand bénéfice des producteurs qui profitent d'un matériel de transport moderne, d'acheminements économiques rapides et partant avantageux, comme aussi à l'avantage des consommateurs assurés de se procurer sur les marchés les plus lointains des produits parfaitement sains, absolument frais et d'un prix abordable.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

TABLE DES MATIÈRES



Bannière de la Confrérie des Marchands de vin, 1600

ORIGINE DE LA VINIFICATION
RATIONNELLE

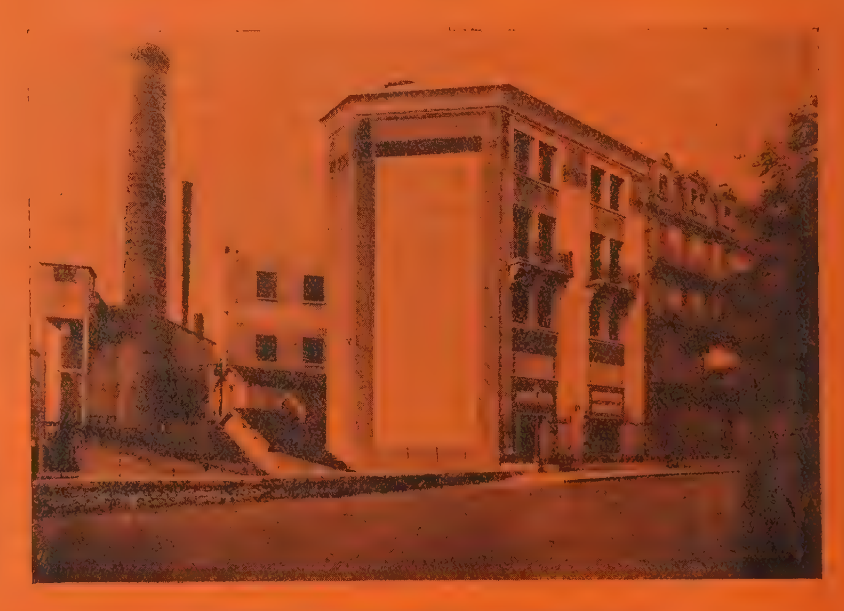
La fermentation alcoolique est sans contredit l'un des phénomènes qui a de tout temps le plus préoccupé aussi bien les savants que les praticiens, cependant ce n'est que vers la fin du siècle dernier que PASTEUR expliqua d'une manière définitive la relation qui existe entre la présence de la LEVURE dans le moût et la transformation du sucre en alcool. Il précisa que si la qualité du vin dépend dans une certaine mesure de la nature et la valeur de la vendange mise en œuvre, elle est encore et dans une mesure beaucoup plus importante, influencée par la nature, l'activité et la pureté du ferment.

Immédiatement, des expériences et essais sont entrepris dans le but d'améliorer la qualité des vins à produire, par la mise en fermentation des moûts de raisins après introduction dans ceux-ci de LEVURES Pures et Sélectionnées.

En 1902, sous une impulsion nouvelle, due aux plus distingués des œnologues, l'on voit apparaître en vinification l'emploi combiné de l'Anhydride sulfureux et des LEVURES SÉLECTIONNÉES qui seront désormais la base fondamentale de la vinification rationnelle.

C'est à cette époque également qu'un groupe de chimistes, d'œnologues et de viticulteurs se réunirent pour fonder à MONTPELLIER, c'est-à-dire en plein centre viticole et œnologique, l'**INSTITUT ZYMOTECHNIQUE**.

Ce nom qui dérive des mots grecs : ZUME = LEVAIN et TEKHNE = ART, définit à lui seul la destination de l'**INSTITUT ZYMOTECHNIQUE** qui depuis bientôt 40 ans, consacre son activité à l'application à la vinification des méthodes pasteuriennes et à l'amélioration de la vinification elle-même ainsi qu'à la production de LEVURES PURES ET SÉLECTIONNÉES de tous les grands crus de FRANCE.



L'Institut Zymotechnique de Montpellier

VITICULTEURS, ATTENTION !

Diverses mesures législatives prises au cours de ces dernières années avaient déjà eu pour but d'avantager les vins bien faits et sans tares. C'est ainsi qu'en fixant une limite à l'acidité fixe des vins, les lois et décrets du 15 juillet 1933 avaient visé à la production de vin bien équilibrés.

Les derniers décrets-lois en ramenant de 1 gr. 50 à 1 gr. 20 la limite d'acidité volatile, au delà de laquelle le vin devient impropre à la consommation, ont également visé à l'obtention de vins de qualité.

Le producteur peut sans difficulté obtenir des vins bien équilibrés, possédant en même temps qu'une richesse alcoolique maxima une acidité volatile très réduite. Mais pour cela il doit recourir à une vinification scientifique et rationnelle inspirée des doctrines pasteuriennes.

Par l'emploi de **l'Anhydride sulfureux liquéfié** ou du **métabisulfite de potasse** on augmentera l'acidité totale en même temps qu'on purifiera le milieu de tous ses mauvais germes.

Par l'emploi des **Levures pures et sélectionnées** on **augmentera le degré alcoolique** des vins en même temps qu'on en diminuera l'acide volatile.

Sulfiter et levurer les vendanges, c'est souscrire économiquement à une assurance pour l'obtention de **vins de bonne constitution** et de **conservation assurée.**

Parmi les vins de la récolte dernière, les seuls dont l'acidité volatile est encore actuellement très faible sont ceux qui ont été **sulfités** et **levurés.**



Grand Laboratoire avec autoclaves spéciaux pour la culture des Levures Sélectionnées sur moûts de raisins

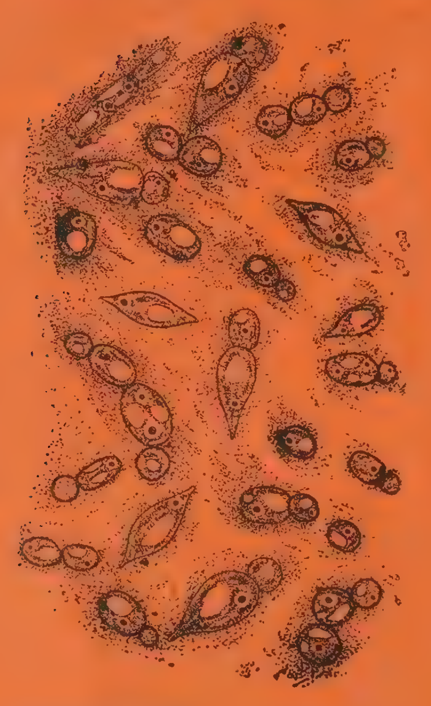
Viticulteurs !

Par le SULFITAGE **dont le but est de purifier le milieu de tous les mauvais germes qu'il contient et par l'emploi simultané de** LEVURES SÉLECTIONNÉES **sur la vendange ou dans le moût, vous serez toujours assurés d'obtenir des** VINS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE **et à l'abri de toute altération.**

Levurez vos vendanges avec les Levures Sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE DE MONTPELLIER **qui renferment par litre des milliards de cellules en pleine activité, cultivées sur moûts de raisins et acclimatées à l'anhydride sulfureux, conditions nécessaires et obligatoires pour s'emparer du milieu et lui imprimer toutes les qualités voulues.**

Tournez S. V. P.

MICROPHOTOGRAPHIES DE FERMENTATIONS SPONTANÉES
ET DE FERMENTATIONS PAR ENSEMENCEMENT DE LEVURES SÉLECTIONNÉES



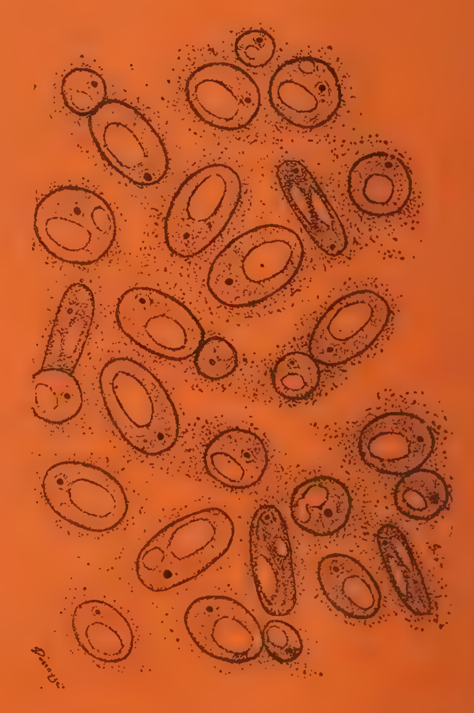
Fermentation spontanée d'un moût (1er jour). Le ferment apiculé, générateur de mauvais goût, d'acidité volatile et d'un faible rendement en alcool domine.



Fermentation spontanée d'un moût (3me jour) : Les levures elliptiques entrent en activité alors que l'action néfaste des ferments apiculés est réalisée.



Fermentation par ensemencement du moût à l'aide d'un pied de cuve préparé sans Levures Sélectionnées.



*Fermentation par ensemencement du moût à l'aide d'un Levain préparé avec des Levures Sélectionnées de l'***Institut Zymotechnique***. (La fermentation est pure et seules s'y retrouvent les cellules de la Levure ensemencée.)*

REPERTOIRE
des Annonciers du Numéro Spécial
de la VIIme Fête Nationale des Vins de France

ENGRAIS :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE des POTASSES d'ALSACE ureau d'Etudes sur les Engrais. 1 *bis*, rue de Verun, Montpellier.

COMITÉ de VULGARISATION du SUPERPHOSHATE de CHAUX, 6, rue d'Argenson à Paris (VIII°).

SYNDICAT PROFESSIONNEL de l'INDUSTRIE des NGRAIS AZOTÉS, 4, rue de l'Herberie à Montpeler

Société COMMERCIALE des NITRATES du CHILI, 1 bis, Avenue Victor-Hugo à Paris (XVI°).

COMPTOIR FRANÇAIS DE LA CIANAMIDE DE HAUX, 3, rue La Boëtie, Paris.

INSTITUT de RECHERCHES SCIENTIFIQUES et NDUSTRIELLES JACQUEMIN à Malzéville, près ancy.

Société des PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS t VITICOLES à Beaucaire, Direction Technique, , rue Collot à Montpellier.

Etablissements PICHERAL ET GIRAN, 1, Quai du adereau à Nimes.

MATÉRIEL AGRICOLE :

Etabl. G. PEPIN Fils aîné, 110-112, rue Notreame, à Bordeaux (Articles de chais, concentraeurs).

Société des FILTRES GASQUET :
41, rue de Bercy, Paris.
5, boulevard Baudin, Alger.
39, boulevard Georges-Clémenceau, Oran.

Etablissements VERMOREL, à Villefranche-suraône (Rhône) (Pulvérisateurs).

Etablissements GOMOT, 33, rue St-Rémy, à Nimes Pulvérisateurs),

Etablissements DAVID-ROJAT, Le Grau-du-Roi Gard) (Filtres Rojat).

M. SABATIER, constructeur, à Saint-Rambert-'Albon (Drôme) (Tracteurs « Le Pratique »).

Etablissements Célestin COQ et Cie, boulevard Victor-Coq, à Aix-en-Provence Matériel de Cave).

Etabl. PERA Fréres, à Florensac (Hérault) (Matéel de Cave et Pulvérisateurs).

M. STEVENART, 44, Place Saint-Simon, à Clairo x Oise (Broyeurs « Monopol ».

PÉPINIÈRES :

PÉPINIERES RICHTER, Route du Pont Juvénal, à ontpellier.

M. RAYMOND Fils, à Carpentras (Vaucluse).

PÉPINIÈRES GARONNAISES, Domaine de Bagnols Castelnau-d'Estrétefonds (Haute-Garonne).

M. SEYVE-VILLARD, à Saint-Vallier (Drôme).

M. RAVAT J.-F., à Marcigny (Saône-et-Loire).

M. J.-L. BAYSSIÈRE, à Roquecor (Tarn-et-Garonne).

M. F. BOUILLARD, à Grillon (Vaucluse).

Ets MACLET-BOTTON, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

M. Louis SEIBEL, hybrideur à Aubenas (Ardèche).

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES:

UNION des FABRICANTS de POUDRES CUPRIQUES.

LA LITTORALE, 53, Allées Paul-Riquet à Béziers.

Société des PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES 1, rue Collot à Montpellier.

RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES, 1, Place de la Bourse à Marseille.

MINES de SOUFRE d'APT, 5, rue de Nimes, à Arles.

USINES de PRADES et de MAILLOLE, 2, rue de la Paix à Perpignan.

PRODUITS VINÉA, 31, Allées Paul-Riquet à Béziers.

M. F. TELLE, INSTITUT ŒNOLOGIQUE de CHAMPAGNE, à Epernay (Marne).

INSTITUT de RECHERCHES SCIENTIFIQUES et INDUSTRIELLES JACQUEMIN à Malzéville.

Laboratoire LARROCHE à Toulouse (H-G.).

Société Nouvelle des Ets. SILVESTRE, 7, Place Bellecour à Lyon.

PRODUITS ŒNOLOGIQUES ET LEVURES SÉLECTIONNÉES

La LITTORALE, 53, Allées Paul-Riquet, Béziers.

Sté PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES, 1, rue Collot, à Montpellier.

M. Gabriel LALAURIE, Villeneuve-sur-Lot (Lot-et-Garonne).

INSTITUT de RECHERCHES SCIENTIFIQUES ET INDUSTRIELLES JACQUEMIN, à Malzéville.

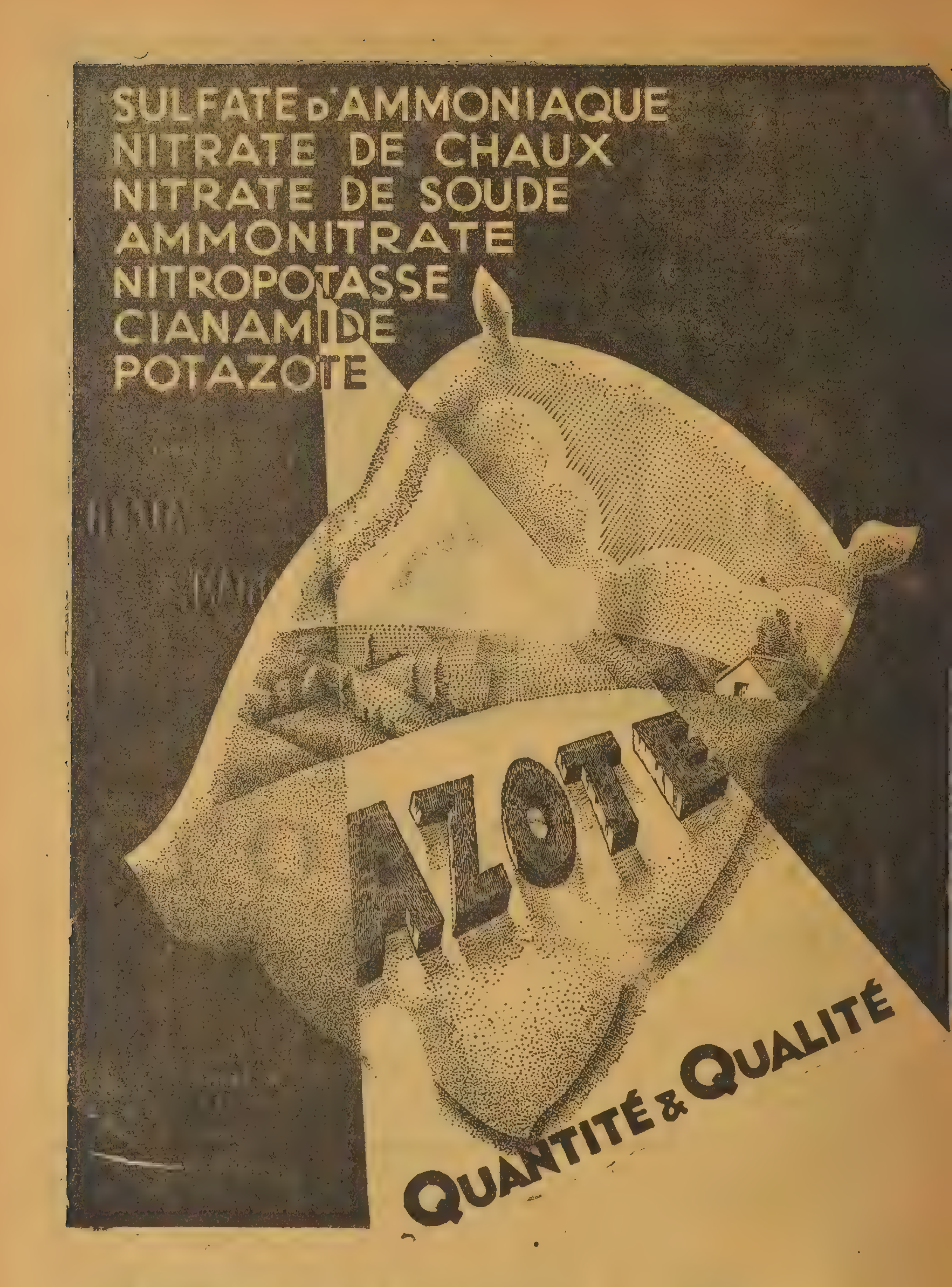
Laboratoires LARROCHE, 7, rue Romiguières, à Toulouse (Hte-Garonne)

M. F. TELLE, INSTITUT ŒNOLOGIQUE de CHAMPAGNE, à Epernay (Marne).

Laboratoires G.-CÉSAR BOSS, Besançon (Doubs).

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE, 18, Avenue Frédéric Mistral à Montpellier.

SYNDICAT NATIONAL DES PRODUCTEURS DE SOJA à Chateauroux.


SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATE
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE
AZOTE
QUANTITÉ & QUALITÉ



VOUS N'OBTIENDREZ DE BONS RÉSULTATS...

qu'en poudrant vos vignes avec les stéatites portant la marque

U. F. P. C.

Cette marque est une garantie contre les préparations grossièrement mélangées qui sont inefficaces à certains endroits et brûlent à d'autres.

est une assurance contre le mildiou

UNION DES FABRICANTS DE POUDRES CUPRIQUES

Compagnie Pyrénéenne des Talcs

27, rue Voltaire à **CARCASSONNE**.

Établissements KUHLMANN

11. rue de la Baume **PARIS** (VIIIe).

La Littorale

53, Allées Paul Riquet à **BÉZIERS**.

PROGIL S. A.

10, Quai de Serin à **LYON** (IVe).

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

à **BEAUCAIRE** (Gard).

Usines de Prades et de Maillole

2, rue de la Paix à **PERPIGNAN**.


"LA VOIX DU MONDE"
DUCRETET
L'accord parfait de l'Art et de la Technique en T.S.F.
G. GRUDEL, Agent exclusif
4, Place Jean-Jaurès — MONTPELLIER
Téléphone : 32-83


VINIFIEZ AVEC
LES
Levures Larroche
ET LE
Phosphisulfol
Solution sulfureuse nutritive
Vous augmenterez
alcool, bouquet, extrait
couleur, limpidité
Brochure gratuite
LABORATOIRES LARROCHE
7, Rue Romiguières
TOULOUSE